Das Verbot der Nachtarbeit im Bäckereigewerbe.

Inaugural-Dissertation

zur

Erlangung der Doktorwürde

der

Hohen Philosophischen Fakultät der Königlichen Universität Marburg

vorgelegt von

Theodor Apel,

Pastor emeritus zu Marburg.

Marburg.

R. Friedrich's Universitäts-Buchdruckerei (Inhaber Karl Gleiser)

1918.

Von der Philosophischen Fakultät als Dissertation angenommen
am 18. Juli 1918.

Referent: Geh. Reg.-Rat Professor Dr. Troeltsch.

Der hochwürdigen theologischen Fakultät
der Friedrich-Alexanders-Universität Erlangen,
bei der ich vor 85 Semestern zum ersten Mal
immatrikuliert bin,
in geziemender Ehrerbietung und Dankbarkeit
gewidmet.

Inhalt.

Einleitung.

Am 5. Januar 1915 hat der Deutsche Bundesrat die folgende Verordnung erlassen:

„§ 1. Als Roggenbrot im Sinne dieser Verordnung gilt jede Backware, mit Ausnahme des Kuchens, zu deren Bereitung mehr als 30 Gewichtsteile Roggenmehl auf 70 Gewichtsteile an anderen Mehlen oder mehlartigen Stoffen verwendet werden.

Als Weizenbrot im Sinne dieser Verordnung gilt, abgesehen von dem Fall des § 5 Abs. 4 Satz 2, jede Backware, mit Ausnahme des Kuchens, zu deren Bereitung Weizenmehl verwendet wird.

Als Kuchen im Sinne dieser Verordnug gilt jede Backware, zu deren Bereitung mehr als 10 Gewichtsteile Zucker auf 90 Gewichtsteile Mehl oder mehlhaltige Stoffe verwendet werden.

§ 2. Bei der Bereitung von Brot dürfen ungemischtes Weizenmehl, Weizen- und Roggenauszugsmehl nicht verwendet werden.

§ 3. Bei der Bereitung von Weizenbrot muß Weizenmehl in einer Mischung verwendet werden, die 30 Gewichtsteile Roggenmehl unter 100 Teilen des Gesamtgewichts enthält; der Weizenmehlgehalt kann bis zu 20 Gewichtsteilen durch Kartoffel-, Stärkemehl oder andere mehlartige Stoffe ersetzt werden.

§ 4. Weizenbrot darf nur in Stücken von höchstens 100 Gramm Gewicht bereitet werden, soweit nicht die Landeszentralbehörde aus besonderen Gründen zur weiteren Einschränkung des Verbrauchs von Weißbrot etwas anderes bestimmt. Die Landeszentralbehörden können bestimmte Formen und Gewichte vorschreiben.

§ 5. Bei der Bereitung von Roggenbrot müssen auch Kartoffeln verwendet werden.

Der Kartoffelgehalt muß bei Verwendung von Kartoffelflocken, Kartoffelwalzmehl oder Kartoffelstärkemehl mindestens 10 Gewichtsteile auf 90 Gewichtsteile Roggenmehl betragen. Werden gequetschte oder geriebene Kartoffeln verwendet, so muß der Kartoffelgehalt mindestens 30 Gewichtsteile auf 90 Gewichtsteile Roggenmehl betragen.

Roggenbrot, zu dessen Bereitung mehr Gewichtsteile Kartoffeln verwendet sind, muß mit dem Buchstaben K bezeichnet werden. Werden mehr als 20 Gewichtsteile Kartoffelflocken, Kartoffelwalzmehl oder Kartoffelstärkemehl, oder werden mehr als 40 Gewichtsteile gequetschte oder geriebene Kartoffeln verwendet, so muß das Brot mit den Buchstaben KK bezeichnet werden.

Zur Bereitung vou Roggenbrot darf Weizenmehl nicht verwendet werden. Die Landeszentralbehörden können aus besonderen Gründen zulassen, daß das Roggenmehl bis zu 30 Gewichtsteilen durch Weizen ersetzt wird.

Statt Kartoffeln kann Gerstenmehl, Hafermehl, Reismehl oder Gerstenschrot in derselben Menge wie Kartoffelflocken verwendet werden.

§ 6. Die Bestimmungen des § 5 gelten nicht für reines Roggenbrot, das aus Roggenmehl bereitet ist, zu dessen Herstellung der Roggen bis zu mehr als 93 vom Hundert durchgemahlen ist.

§ 7. Die Landeszentralbehörden können bestimmen, daß Roggenbrot nur in Stücken von bestimmten Formen und Gewichten bereitet wird.

§ 8. Bei der Bereitung von Kuchen darf nicht mehr als die Hälfte des Gewichts der verwendeten Mehle oder mehlartigen Stoffe aus Weizen bestehen.

§. 9. Alle Arbeiten, die zur Bereitung von Backwaren dienen, sind in Bäckereien und Konditoreien, auch wenn diese nur einen Nebenbetrieb darstellen, in der Zeit von 7 Uhr abends bis 7 Uhr morgens verboten.

Die höheren Verwaltungsbehörden können Beginn und Ende der 12 Stunden, auf die sich dieses Verbot erstreckt, für ihren Bezirk oder für einzelne Orte mit der Maßgabe anders festsetzen, daß die Arbeit nicht vor 6 Uhr morgens beginnen darf.

Die Landeszentralbehörden können das Bereiten von Kuchen auf bestimmte Wochentage beschränken.

§ 10. Roggenbrot von mehr als 50 g Gewicht darf erst 24 Stunden nach Beendigung des Backens aus den Bäckereien und Konditoreien, auch wenn diese nur einen Nebenbetrieb darstellen, abgegeben werden.

§ 11. Die Verwendung von backfähigem Mehl als Streumehl zur Isolierung des Teiges ist in Bäckereien und Konditoreien, auch wenn diese nur einen Nebenbetrieb darstellen, verboten.

§ 12. Diese Vorschriften gelten auch, wenn der Teig von einem andern als dem Hersteller ausgebacken wird, sowie wenn Backware von Konsumentenvereinigungen für ihre Mitglieder bereitet wird.

§ 13. Die Beamten der Polizei und die von der Polizei beauftragten Sachverständigen sind befugt, in die Räume, in denen Backware bereitet, aufbewahrt, feilgehalten oder verpackt wird, jederzeit einzutreten, daselbst Besichtigungen vorzunehmen, Geschäftsaufzeichnungen einzusehen, auch nach ihrer Auswahl Proben zum Zweck der Untersuchung gegen Empfangsbestätigung zu entnehmen.

§ 14. Die Unternehmer von Betrieben, in denen Backware hergestellt oder gelagert wird, sowie die von ihnen bestellten Betriebsleiter und Aufsichtspersonen sind verpflichtet, den Beamten der Polizei und den Sachverständigen Auskunft über das Verfahren bei Herstellung der Erzeugnisse, über den Umfang des Betriebes und über die zur Verarbeitung gelangenden Stoffe, insbesondere auch über deren Menge und Herkunft, zu erteilen.

§ 15. Die Sachverständigen sind, vorbehaltlich der dienstlichen Berichterstattung und der Anzeige von Gesetzwidrigkeiten, verpflichtet, über die Einrichtungen und Geschäftsverhältnisse, welche durch die Aufsicht zu ihrer Kenntnis kommen, Verschwiegenheit zu beobachten und sich der Mitteilung und Verwertung der Geschäfts- und Betriebsgeheimnisse zu enthalten. Sie sind hierauf zu vereidigen.

§ 16. Bäcker, Konditoren und Verkäufer von Backwaren haben einen Abdruck dieser Verordnung in ihren Verkaufs- und Betriebsräumen auszuhängen."

Diese Verordnung wurde mit dem 15. Januar 1915 wirksam und hat auf Grund von § 3 des s. g. Ermächtigungsgesetzes vom 4. August 1914 Gesetzeskraft.

Mit dem § 9 dieser Verordnung, der alle Arbeiten in Bäckereien und Konditoreien in der Zeit von abends 7 Uhr bis morgens 7 Uhr, mit einem Worte die Nachtarbeit verbietet, ist eine alte Standesforderung der Bäcker erfüllt, und es ist begreiflich, wenn weite Kreise der Bäckerwelt den dringenden Wunsch haben, daß dieses Verbot, das zunächst nur für die Kriegszeit gilt, auch nach dem Kriege aufrecht erhalten bleibe. Andrerseits fehlt es in Bäckerkreisen nicht an Gegnern dieses Verbots, die seine Wiederaufhebung betreiben. Auch die Konsumenten haben ein Recht, zu der Frage Stellung zu nehmen, die noch über die Kriegszeit hinaus eine gewisse volkswirtschaftliche Bedeutung hat, und es mag sich lohnen, dem Nachtbackverbot, seiner Entstehung und Beurteilung, seiner Begründung und seinen Zukunftsaussichten in einer Untersuchung näher zu treten.

Erster Teil: Die Nachtarbeit im Bäckereigewerbe bis zur Bundesratsverordnung von 1915.

In einer seiner zierlichen Novellen „Die Lehrjahre eines Humanisten“ erzählt W. H. Riehl von dem Humanisten Johannes Piskator, der unter abenteuerlichen Umständen incognito als Lebzelterlehrling beim Meister Furtenbacher in Augsburg eintritt und nächtlicherweise beim Feuer des Backofens heimlich seine Klassiker liest. Danach würde das Nachtbacken bis ins 16. Jahrhundert zurückgehen, denn um das Jahr 1561 spielt die Riehlsche Novelle, und das würde stimmen mit der Überlieferung des Bäckergewerbes, daß die Nachtarbeit altes Herkommen sei. Aber es würde der Behauptung moderner Nationalökonomen [1]) zuwiderlaufen, wonach die Nachtarbeit im Bäckergewerbe erst „ein Produkt der neuen Zeit, ein Kind der kapitalistischen Epoche, geboren aus dem Konkurrenzkampf der Meister“ sei. Indessen fehlt es auch nicht an weniger romanhaften Zeugnissen eines früheren Vorkommens der Nachtbäckerei. Berlepsch [2]) erzählt, daß die deutschen Bäcker schon im Anfang des 16. Jahrhunderts in Italien, besonders in Venedig und Rom, sehr gesucht waren: „Die Öfen der deutschen Bäcker werden nie kalt, die meisten werden reich. Aber da sie aus Geiz oft viel Tage und Nächte in der größten Hitze in einem fort backen, so erlebt von 10 dort reich gewordenen Bäckern kaum einer die Rückkehr nach Deutschland.“ Picavet [3]) behauptet, daß die Nachtbäckerei schon zu Ludwigs XIV. Zeiten existiert habe. Eine Abbildung vom Jahre 1715 — und diese sei bereits ein Nachdruck — enthalte folgende Verse:

Lecteur, écoute un peu, rumine et considère
Les plaintes que je fais de ma propre misère;
Je vais par ce discours te faire envisager
Les maux qu'il faut souffrir quand on est boulanger.
On n'a point fait pour nous l'ordre de la nature;
La nuit, temps de repos, est pour nous de torture.

On commence chez nous, dès le soir, les journées,
On pétrit dès le soir la pâte des fournées;
Arrive qui voudra, faut de nécessité,
Passer toutes les nuits dans la captivité.

Jugez, s'il fut jamais métier dedans le monde,
S'il fut jamais emploi sur la terre et sur l'onde,
Soit parmi les Français, soit parmi l'étranger,
Comme d'être à Paris un garçon boulanger.

Ja, die Chronik der Stadt München berichtet sogar schon von einem alten Nachtbackverbot aus dem Jahre 1427, das freilich nicht aus hygienischen Gründen der Volksernährung, sondern der Feuersicherheit wegen erlassen ward: [4])

---

1) Marx, Kapital I, 4 p. 213. Oldenberg, Der Maximalarbeitstag im Bäcker- und Konditorgewerbe, in Schmoll. Jahrbuch XIV. Jahrg. 3, p. 161. Weingärtner, Der Kost- und Logiszwang im Bäckergewerbe, p. 8. 2) Chronik der Gewerbe VI, p. 188. 3) Picavet: Le travail de nuit chez les boulangers, p. 21. 4) Originalurkunde im Münchener Stadtarchive, abgedruckt im Jahrbuch 1916 des Zentralverbandes der Bäcker, Konditoren und verwandten Berufsgenossen Deutschlands, p. 95.

„Jtm, Es hat Ind' vn äuzzer Rat vn ain ganze gemayn eintraechtlick erfunden, gepotn vn gesezt zu ain stetn sacz daz nu fürbaz hie ze München in der ganzen stat kayn peck wedr sawerpeckh noch süzzpeckh vor pfarrmetten nicht vnd' köntn[1]) vn fewr zu ofen machn sol, vnd desgeleichen nach dem Hoßaus auch damit nymal m'pei de nacht gepachen wirt, vn daz tut man von schaden des fewers wegen welicher peck das vb'fert, der geit den puzzuarn alz oft ers tut .... dn burg. dem richter XII dn."

(Item, es hat innerer und äußerer Rat und eine ganze Gemeinde einträchtiglich gefunden, geboten und gesetzt zu einem steten Gesetz, daß nun fürderhin hier zu München in der ganzen Stadt kein Bäcker, weder Sauer- noch Süßbäcker vor der Pfarrmesse nicht unterkenden [Feuer anlegen] und Feuer zum Ofen machen soll, und ebenso auch nach dem Hußaus [der Abendglocke], damit niemals mehr bei der Nacht gebacken wird, und das tut man von Schaden des Feuers wegen. Welcher Bäcker des überfährt [übertritt], der gibt den Büßnern, so oft ers tut .... Denare Stadtwährung[2]), dem Richter 12 Denare).

Höchst wahrscheinlich ist jedenfalls, daß in älterer Zeit, wie alle Arbeit, so auch die Bäckerei sehr früh am Tage begann, und daß man, um bei Tagesanbruch mit dem eigentlichen Backen anfangen zu können, schon zur Nachtzeit heizte, wie das noch jetzt zuweilen auf dem Lande (bei Hausbäckerei) geschieht. Der allgemeine Brauch der Nachtbäckerei mag darum immerhin — wie Oldenberg und Weingärtner behaupten — in Paris zur Zeit Ludwigs XVI. aufgekommen sein durch einen findigen Bäcker, der, um seine Konkurrenten zu schlagen und sich beim Publikum zu empfehlen, die Arbeit schon früher am Tage begann, sodaß er zum Frühstück mit frischem Weißbrot aufwarten konnte. Durch die Konkurrenz der Bäcker und durch die Wünsche des Publikums, das Geschmack an der Neuerung fand, wurde dann der Arbeitsbeginn immer tiefer in die Morgenfrühe und in die Nacht hineingedrängt, sodaß allmählich die Meinung sich geltend machte, die Nachtarbeit gehöre zum Bäckereigewerbe.

Jedenfalls haben, wie der obengenannte französische Vers zeigt, schon längst Angehörige des Bäckergewerbes über diesen Zwang geseufzt, aber, wie das in der guten alten Zeit Brauch war, ihn seufzend getragen. Erst um die Mitte vorigen Jahrhunderts begann der Kampf dagegen. 1858—1860 setzten die irischen Bäckergesellen eine lebhafte Agitation gegen die Nacht- und Sonntagsarbeit in Szene; 1853 verbot die englische Gesetzgebung die nächtliche Bäckerarbeit für jugendliche Angestellte. Die Pariser Bäckergesellen, die schon 1831 um Verbesserung ihrer Lage eingekommen waren, setzten im April 1871 ein vorübergehendes Verbot der Nachtarbeit durch.[3])

Länger hat es in Deutschland gewährt. Zwar forderten schon im Juli 1868 die Bäckergesellen in Berlin Einschränkung der Arbeitszeit,

1) Nach einer Auskunft von Prof. Wrede kommt dieses spezifisch bayrische Wort auch in Grimm Rechtsaltertümer Bd. I vor.

2) burgundisch? 3) Vgl. dazu unten S. 32.

der Nachtarbeit, Lohnsteigerung u. s. w. und drohten mit dem Streik bei Nichterfüllung ihrer Forderungen. Aber an dem geschlossenen Auftreten der Meister scheiterte dieser. Nicht anders ging es mit Streiks in den Jahren 1870 und 1872. Noch 1886 und 1889 wurden Streiks in Hamburg-Altona und Berlin vom gleichen Schicksal betroffen. Gegen Ende der achtziger Jahre aber beginnt der straffere Zusammenschluß der Bäckereiarbeiter. Bebels Agitationsschrift „Zur Lage der Arbeiter in den Bäckereien" (1890) wirkte anregend auf die Gesetzgebung. Durch Zusatz zu § 120 e der Gewerbe-Ordnung wurde der Bundesrat ermächtigt, „für solche Gewerbe, in welchen durch übermäßige Dauer der täglichen Arbeitszeit die Gesundheit der Arbeiter gefährdet wird, Dauer, Beginn und Ende der zulässigen täglichen Arbeitszeit und der zu gewährenden Pausen vorzuschreiben und die zur Durchführung dieser Vorschriften erforderlichen Anordnungen zu erlassen." Am 3. Juni 1892 wurde die neuerrichtete Kommission für Arbeiterstatistik, bestehend aus Regierungsvertretern und Reichstagsmitgliedern, vom Reichskanzler beauftragt, bei einer Enquête über die in Bäckereien und Konditoreien üblichen Arbeitszeiten und Lehrlingsverhältnisse mitzuwirken und sich sodann gutachtlich darüber zu äußern. Die Kommission hat dann durch gleichmäßige Befragung von Meistern und Gesellen, von Interessenten und Interessentenvereinen und durch ein Gutachten des Reichsgesundheitsamts die Verhältnisse festgestellt und im Schlußbericht einen 13-stündigen Maximalarbeitstag mit einstündiger Pause für Bäckergehilfen (1—2 Stunden kürzer für Lehrlinge) und 16 stündige Sonntagsruhe vorgeschlagen.[1]) Der Schlußbericht der Kommission erschien im Juni 1895 im Reichsanzeiger. Trotz allen Petitionen und Quertreibereien der Meister sind diese Vorschläge dann im Wesentlichen vom Bundesrat angenommen und als Bekanntmachung betr. den Betrieb von Bäckereien und Konditoreien vom 4. März 1896 im Reichsgesetzblatt in folgender Form veröffentlicht:

„Auf Grund des § 120 e der Gewerbeordnung hat der Bundesrat nachstehende Vorschriften über den Betrieb von Bäckereien und Konditoreien erlassen:

I. Der Betrieb von Bäckereien und solchen Konditoreien, in denen neben den Konditorwaren auch Bäckerwaren hergestellt werden, unterliegt, sofern in diesen Bäckereien und Konditoreien zur Nachtzeit zwischen $8\frac{1}{2}$ Uhr abends und $5\frac{1}{2}$ Uhr morgens Gehilfen oder Lehrlinge beschäftigt werden, folgenden Beschränkungen:

1. Die Arbeitsschicht jedes Gehilfen darf die Dauer von 12 Stunden oder, falls die Arbeit durch eine Pause von mindestens 1 Stunde unterbrochen wird, einschließlich dieser Pause die Dauer von 13 Stunden nicht überschreiten. Die Zahl der Arbeitsschichten darf für jeden Gehilfen wöchentich nicht mehr als 7 betragen.

Außerhalb der zulässigen Arbeitsschichten dürfen die Gehilfen nur zu gelegentlichen Dienstleistungen und höchstens eine halbe Stunde lang bei der Herstellung des Vorteigs (Hefestücks, Sauerteigs), im Übrigen aber nicht bei der Herstellung von Waren verwendet werden. Erstreckt sich die Arbeitsschicht tatsächlich über eine kürzere als die im Absatz 1 bezeichnete Dauer, so dürfen die Gehilfen während des an der zulässigen

---

1) Die veröffenlichten Verhandlungen, Materialien und Beschlüsse der Kommission bilden die Hauptgrundlage zu Oldenberg's zitierter Schrift „Der Maximalarbeitstag im Bäcker- und Konditorengewerbe," dessen Darstellung wir hier im Wesentlichen folgen und auf dessen Ausführungen in einem späteren Teil dieser Arbeit noch näher eingegangen wird.

Dauer der Arbeitsschicht fehlenden Zeitraums auch mit andern als gelegentlichen Dienstleistungen beschäftigt werden.

Zwischen je 2 Arbeitsschichten muß den Gehilfen eine ununterbrochene Ruhe von mindestens 8 Stunden gewährt werden.

2. Auf die Beschäftigung von Lehrlingen finden die vorstehenden Bestimmungen mit der Maßgabe Anwendung, daß die zulässige Dauer der Arbeitsschicht im ersten Lehrjahre 2 Stunden, im zweiten Lehrjahre 1 Stunde weniger beträgt, als die für die Beschäftigung von Gehilfen zulässige Dauer der Arbeitsschicht, und daß die nach Ziffer 1 Abs. 3 zu gewährende ununterbrochene Ruhezeit sich um eben diese Zeiträume verlängert.

3. Über die unter den Ziffern 1 und 2 festgesetzte Dauer dürfen Gehilfen und Lehrlinge beschäftigt werden:

a) an denjenigen Tagen, an welchen zur Befriedigung eines bei Festen oder sonstigen besonderen Gelegenheiten hervortretenden Bedürfnisses die untere Verwaltungsbehörde Überarbeit für zulässig erklärt hat;

b) außerdem an jährlich 20 der Bestimmung des Arbeitgebers überlassenen Tagen. Hierbei kommt jeder Tag in Anrechnung, an dem auch nur ein Gehilfe oder Lehrling über die unter Ziffer 1 und 2 festgesetzte Dauer beschäftigt worden ist.

Auch an solchen Tagen, mit Ausnahme der Tage vor dem Weihnachts-, Oster- und Pfingstfest, muß zwischen den Arbeitsschichten den Gehilfen eine ununterbrochene Ruhe von mindestens 8 Stunden, den Lehrlingen eine solche von mindestens 10 Stunden im ersten Lehrjahre, mindestens 9 Stunden im zweiten Lehrjahre gewährt werden.

Die untere Verwaltungsbehörde darf die Überarbeit (a) für höchstens 20 Tage im Jahre gestatten.

4. Der Arbeitgeber hat dafür zu sorgen, daß an einer in die Augen fallenden Stelle der Betriebsstätte ausgehängt ist:

a) eine mit dem polizeilichen Stempel versehene Kalendertafel, auf der jeder Tag, an dem Überarbeit auf Grund der Bestimmung unter Ziffer 3 b stattgefunden hat, noch am Tage der Überarbeit mittels Durchlochung oder Durchstreichung mit Tinte kenntlich zu machen ist;

b) eine Tafel, welche in deutlicher Schrift den Wortlaut dieser Bestimmungen (I bis V) wiedergibt.

5. An Sonn- und Festtagen darf die Beschäftigung von Gehilfen und Lehrlingen auf Grund des § 105 c der Gew.-Ordnung und der in den §§ 105 e und 105 f a. a. O. vorgesehenen Ausnahmebewilligungen nur insoweit erfolgen, als dies mit den Bestimmungen unter den Ziffern 1—3 vereinbar ist.

In Betrieben, in denen den Gehilfen und Lehrlingen für den Sonntag eine mindestens 24 stündige, spätestens am Sonnabend Abend um 10 Uhr beginnende Ruhezeit gewährt wird, dürfen die an den 2 vorhergehenden Werktagen endigenden Schichten um je 2 Stunden über die unter Ziffer 1 und 2 bestimmte Dauer hinaus verlängert werden. Jedoch muß auch dann zwischen je 2 Arbeitsschichten den Gehilfen eine ununterbrochene Ruhezeit von mindestens 8 Stunden, den Lehrlingen eine solche von mindestens 10 Stunden im ersten Lehrjahre, mindestens 9 Stunden im zweiten gelassen werden.

II. Als Gehilfen und Lehrlinge im Sinne der Bestimmungen unter I. gelten solche Personen, welche unmittelbar bei der Herstellung von Waren beschäftigt werden. Dabei gelten Personen unter 16 Jahren, welche die Ausbildung zum Gehilfen nicht erreicht haben, auch dann als Lehrlinge, wenn ein Lehrvertrag nicht abgeschlossen ist.

Die Bestimmungen über die Beschäftigung von Gehilfen finden auch auf gewerbliche Arbeiter Anwendung, welche in Bäckereien und Konditoreien lediglich mit der Bedienung von Hilfsvorrichtungen (Kraftmaschinen, Beleuchtungsanlagen u. dgl.) beschäftigt werden.

III. Die Bestimmungen unter I. finden keine Anwendung auf Gehilfen und Lehrlinge, die zur Nachtzeit überhaupt nicht oder doch nur mit der Herstellung oder Herrichtung leicht verderblicher Waren, die unmittelbar vor dem Genuß hergestellt oder hergerichtet werden müssen (Eis, Creme u. dgl.), beschäftigt werden.

IV. Die Bestimmungen unter I. finden ferner keine Anwendung:

1. auf Betriebe, in denen regelmäßig nicht mehr als 3 mal wöchentlich gebacken wird;

2. auf Betriebe, in denen eine Beschäftigung von Gehilfen oder Lehrlingen zur Nachtzeit lediglich in einzelnen Fällen zur Befriedigung eines bei Festen oder sonstigen besonderen Gelegenheiten hervortretenden Bedürfnisses mit Genehmigung der unteren Verwaltungsbehörde stattfindet.

Diese Genehmigung darf die untere Verwaltungsbehörde für höchstens 20 Nächte im Jahre erteilen.

V. Die vorstehenden Bestimmungen treten am 1. Juli 1896 in Kraft. Während der Zeit vom 1. Juli bis 31. Dezember 1896 darf Überarbeit auf Grund der Bestimmung unter I 3 a für höchstens 10 Tage und Nachtarbeit auf Grund der Bestimmung unter IV 2 für höchstens 10 Nächte gestattet werden, sowie Überarbeit auf Grund der Bestimmung unter I 3 b an höchstens 10 Tagen stattfinden."

Diese Bekanntmachung bedeutete zweifellos einen Fortschritt gegenüber dem verordnungslosen Zustand, wo die Gesellen, noch ohne Organisation und Tarifverträge, und wo vollends die Lehrlinge ganz der Willkür der Meister in Bezug auf Festsetzung der Arbeitszeit ausgeliefert waren. Sie stellte doch gewisse Grenzen der Arbeitsleistung, gewisse Minima der Ruheforderung fest. Aber befriedigt hat sie weder die Meister noch die Gesellen.

Nicht viel anders ging es mit den Polizeiverordnungen, durch die die Bundesregierungen nach jahrelangen Erwägungen und Verhandlungen im Jahre 1906 ff. eine hygienische Reform im Bäckergewerbe durchzuführen beschlossen, und die nach und nach in den einzelnen Bundesstaaten und Provinzen (Sachsen 1906, Hessen 1907, Brandenburg 1908) zur Einführung gelangten, mit der Tendenz, auch vorhandene alte Bäckereien nach ihr möglichst umzugestalten. Die Hauptbestimmungen sind folgende: Die Bäckereien dürfen nur zu ebener Erde oder bis ½ m unter Straßenniveau liegen. Bei 1 m unter Niveau muß ein durchgehender Luft- und Lichtgraben an der zugehörigen Außenwand hergestellt sein. Die Backräume müssen mindestes 3 m hoch, mit dichtem, festem Fußboden versehen und so geräumig sein, daß für jeden beschäftigten Arbeiter 15 cbm Luftraum (ausnahmsweise 10 cbm) vorhanden sind. Fenster müssen in genügender Zahl und Größe vorhanden sein. Die Räume dürfen nicht in Verbindung mit Bedürfnisräumen stehen. Personen mit ansteckenden und ekelerregenden Krankheiten dürfen nicht beschäftigt werden.

Auf Antrag konnten an die Beteiligten Dispense gewährt werden, wo sich die Sache nicht ohne völligen Neubau einrichten ließ, aber meist nur auf kürzere Zeit und für den jeweiligen Besitzer, niemals für das betreffende Grundstück. Die Revision der Betriebsräume geschah nicht nur durch die Gewerbeaufsichtsbeamten, sondern auch durch die Polizeiorgane, stellenweise unter Zuziehung von Sachverständigen.[1])

Daß weder die Bekanntmachung von 1896 noch die Polizeiverordnung von 1906 die Bäckermeister befriedigte, geht klar hervor aus den geradezu zahllosen Übertretungen der Verordnungen, von denen die Berichte der Gewerbeaufsichtsbeamten[2]) zu sagen wissen,

1) Soz. Praxis 1906/7, p. 211. Günthers Bäcker- und Konditorzeitung 1914, p. 682 f. 2) Jahresberichte der Kgl. Preuß. Regierungs- und Gewerberäte und Bergbehörden. Seit Kriegsbeginn werden diese Berichte nicht mehr veröffentlicht und wahrscheinlich zum Teil auch nicht mehr erstattet.

denen durch § 139 b der Gew.-O. die Aufsicht über die Ausführung der Bestimmungen der §§ 105 a—h, 120 a—f, 133 g—139 a nicht nur in den Fabriken und den ihnen gleichgestellten Anlagen, sondern auch in allen denjenigen Betrieben übertragen ist, in welchen Personen unter 18 Jahren beschäftigt werden. Zu den letzteren gehören auch die Bäckereien. Die Berichte — wir greifen den vom Jahre 1905 und die von den beiden letzten Jahren vor dem Krieg 1912/13 heraus — wimmeln geradezu von Verstößen gegen die Vorschriften über Arbeitszeiten und Ruhepausen, — 1905 in 1 Aufsichtsbezirk 44 Verstöße, 1912 in Königsberg 54 Bäckermeister bestraft, — namentlich von Klagen wegen Überanstrengung und Ausbeutung von Lehrlingen, die eine wohlfeile und gefügige Arbeitskraft für die Meister bedeuteten, — 1912 Beschäftigung von Lehrlingen in einem Fall 14, in einem andern 15 Stunden lang, ähnlich 1913 —. Aus dem Jahre 1905 liegt ein Bericht vor, wonach von 130 Bäckereien eines Bezirks 31 die Bestimmungen über den Aushang (Bdsr.-Verordnung I 4 b), 29 die über Führung der Kalendertafel (I 4 a), 22 die Maximalarbeitszeit überschritten, 20 den Gehilfen, 8 den Lehrlingen nicht die nötigen Ruhepausen gewährt, 61 die Bestimmungen über Sonntagsruhe übertreten haben. Über Verstöße gegen die Aushängevorschriften wird fast allenthalben geklagt. Die Überarbeit wird auf den Kalendertafeln fast nie notiert (Arnsberg 1913). Und dazu bemerkt der Bericht von 1913: „Die Vernehmungen von Lehrlingen im Beisein ihrer Meister führen leicht zu einer günstigen Darstellung der Verhältnisse," und ferner: „Die zur Aburteilung kommenden Gesetzesverletzungen bilden nach den Erfahrungen nur einen wahrscheinlich nicht sehr hohen Bestandteil der tatsächlichen Übertretungen."

Ähnliche Resultate ergaben die polizeilichen Revisionen. Im Kreise Erfurt war von 56 revidierten Landbäckereien nur bei 22 der Backofen in einwandfreiem Zustand. Backstuben fehlten vielfach. In einem Raum, der als Backraum benutzt ward, lag eine typhuskranke Frau.[1])

Auch wenn man annimmt, daß in diesen Übertretungen nicht ein System liegt, sondern daß sie mehr aus Nachlässigkeit und Gleichgültigkeit hervorgehen, so lassen sie doch erkennen, wie unbequem und zugleich wie bedeutungslos die Vorschriften einer großen Zahl von Meistern waren.

Die mangelnde Zufriedenheit der Gesellen mit den Bestimmungen erhellt aus ihren unermüdlichen Bestrebungen, sich durch Beschlüsse, Eingaben, Verträge *bessere Arbeitsbedingungen* zu verschaffen. Vor allen gingen diese Bestrebungen auf Erlangung eines vollen Ruhetages in der Woche und auf Abschaffung der Nachtarbeit. So hat der Verband der Bäcker und Konditoren im November 1910 eine Petition an den Reichstag gerichtet nm einen Ruhetag von 36 stündiger Dauer, wie er andren Berufen und in andern Ländern auch den Bäckern zuteil werde. In den Regierungsbezirken Münster und Düsseldorf ist diese 36 stündige Sonntagsruhe durch Verordnung der Regierungs-

---

1) Günthers, Bäcker- u. Konditor-Zeitung 1914, p. 682 f.

präsidenten, in Hamburg-Altona durch Tarifvertrag gewährt. Auf dem Gebiete der Nachtarbeit sind nicht nur einzelne wohlwollende und weitblickende Meister ihren Gehilfen durch Einschränkung oder gänzliche Abschaffung dieser Arbeit in ihrem Betriebe schon vor dem Kriege entgegengekommen, sondern es ist auch ein Versuch größeren Stils mit der reinen Tagbäckerei gemacht.[1] Die Gesellschaft für Wohlfahrtseinrichtungen in Frankfurt a. M. hatte unter Leitung des Dr. Reche ihre Tätigkeit auf den Gebiete der Arbeiter- und Volksverpflegung so erweitert, daß sie für ihre eignen Anstalten einen selbständigen Bäckereibetrieb einrichten konnte. Dieser wurde 1909 eröffnet, zunächst mit dem üblichen Nachtbetrieb, nur mit einem wöchentlichen Ruhetag für jeden Arbeiter, der aber zu einer wirklichen Erholung von der Nachtarbeit nicht ausreichte. Gleichzeitig wurden von einem Chemiker Versuche zur Frischhaltung von Backwaren angestellt. Schließlich ging man zu einem Versuch mit den Konsumenten über. „Der Betrieb wurde in der Weise geregelt, daß 3 Bäcker von 1 Uhr nachm. bis 10 Uhr abends das Brot für den folgenden Tag und zuletzt die Semmeln für den nächsten Morgen backen. Diese werden um 5 Uhr von dem Kutscher in die einzelnen Anstalten gebracht und sind meist bis 7 Uhr konsumiert. Ein vierter Bäcker beginnt um 6 Uhr vorm. mit dem Backen der Semmeln, die etwa um 10 Uhr fertig und bis Mittag ausgetragen sind. Diese Semmeln haben bis Abend vorzuhalten." Die Sache verlief ganz glatt. „Bis auf ganz vereinzelte Ausnahmen wurde die Änderung bis auf den heutigen Tag[2]) überhaupt nicht bemerkt. Der Versuch muß als vollständig gelungen betrachtet werden, der Tagesbetrieb war durchgeführt," schreibt Dr. Reche. Leider hat er aber nicht aufrecht erhalten werden können. Wegen Klage der Kunden über die nicht ganz frischen Brötchen hat er vom 1. Juli 1912 an wieder aufgegeben werden müssen.[3])

Aber die Bäckerwelt hat die Hoffnung auf bessere Zeiten für ihr Gewerbe darum nicht aufgegeben, sondern immer wieder in Wort und Schrift für Abschaffung der Nachtarbeit agitiert.

Zweiter Teil: Das Nachtbackverbot und seine Aufnahme.

Längst ersehnt und erhofft auf der einen Seite, von der anderen befürchtet, aber für beide Teile gleich unerwartet, erschien das Verbot der Nachtarbeit im Bäckergewerbe mit der Bundesratverordnung vom 5. Januar 1915. Der Grund dieser Verordnung war ein ganz andrer als der Gedanke des Arbeiterschutzes und der Verkürzung der Arbeitszeit zugunsten des einzelnen Arbeiters oder des ganzen Betriebs. Es war die durch den Krieg verursachte beginnende Lebensmittelknappheit, die

---

1) Dr. phil. Reche, Korvettenkapitän a. D., Die Nachtarbeit im Bäckereigewerbe, 1910. 2) Die Schrift ist im Mai 1910 geschrieben, der Tagesbetrieb am 1. Januar 1910 angefangen. 3) P. Schultze-Fulda, Die gewerbliche Nachtarbeit in der Praxis. Schm. J.-B. 1914. II. p. 241 ff.

sie veranlaßte. Es sollte an Brotmehl, namentlich an Weizenmehl gespart werden. Daher das Verbot der Verwendung von Streumehl (§ 11), die Einschränkung des Kuchenbackens (§ 8), die Vermischung des Weizenmehls mit Roggenmehl (§ 3), des Roggenmehls mit Kartoffeln (§ 5). Daher das Verbot des Verkaufs von frischem Roggenbrot (§ 10) und des Backens vor 7 Uhr morgens (§ 9). Es wurde vorausgesetzt, daß beim Fehlen frischen Weißgebäcks zum Frühstück das Publikum sich vom Weißbrot ab und dem Roggenbrot mehr zuwenden und dadurch an Weizenmehl sparen werde, wie es ja tatsächlich geschehen ist. Aber das Verbot der Nachtarbeit war damit doch einmal gegeben und wurde, nachdem die erste Verblüffung über sein unerwartetes Erscheinen sich gelegt hatte, mit Freuden oder mit Ingrimm, stellenweise auch mit gemischten Gefühlen aufgenommen.

A. Die streitenden Parteien.

1. Die Ersten, die die Sprache wiederfanden, waren die Bäckereiarbeiter, die Gesellen, die das Nachtbackverbot längst erstrebt hatten und sich nun rasch darüber klar wurden, daß es gelte, dafür zu sorgen, einmal, daß die Verordnung auch überall durchgeführt werde, und zweitens, daß aus dem vorläufigen ein dauerndes Verbot der Nachtarbeit werde.

a) Die außerordentlich geschickt geleitete Freie Gewerkschaft, der Zentralverband der Bäcker, Konditoren und verwandten Berufsgenossen Deutschlands, nahm bereits am 12. Januar 1915 Stellung zu dem Verbot mit folgender Erklärung, die an die Parteipresse ging[1]):

„1) Wir hätten gewünscht, daß dieses Verbot der Nachtarbeit nicht so plötzlich gekommen wäre. Aber es scheint, daß die Reichsregierung dieses Verbot der Nachtarbeit zur Streckung der Getreidevorräte und dabei besonders des Weizens für unbedingt notwendig gehalten hat und damit erzielen will, daß der Verbrauch von kleinem Weißgebäck in der Bevölkerung ganz bedeutend eingeschränkt werden soll, daß größeres Weißgebäck (über 100 g Gewicht) überhaupt nicht mehr hergestellt werden soll, und daß alles Roggenbrot erst 24 Stunden nach seiner Herstellung, also mindestens ein Tag alt, zum Verbrauche kommen soll.

Durch das Verbot der Nachtarbeit (zwischen abends 7 und morgens 7 Uhr) wird unzweifelhaft erreicht, daß die überwiegende Mehrheit der Bevölkerung auf den Genuß des kleinen Weißgebäcks verzichten wird; denn wenn die Bevölkerung dasselbe nur in altem Zustande (abends hergestellt und am andern Morgen zum Verkauf geboten) zum Genusse bekommen könnte, wird sie zum größten Teil auf diesen Genuß verzichten. Vielleicht wird dann die Bevölkerung etwas mehr zum Nachmittagskaffee von dem eventuell frisch zum Verkaufe kommenden kleinen Weißgebäck konsumieren.

2) Durch das Verbot der Nachtarbeit werden die meisten Großbetriebe, die in der Hauptsache für die Versorgung der Bevölkerung mit Brot in Frage kommen, ihre Betriebe und Betriebsmittel (Backöfen und Maschinen) nicht mehr, wie bisher, täglich 24, sondern nur 12 Stunden ausnutzen können. Es wird deshalb zunächst auch ein empfindlicher Mangel an Brot eintreten, der sich aber bald wieder beheben dürfte, indem die Kleinbäckereien wieder zur Herstellung des Brotes in größerem Maße als bisher anstelle des bisher hergestellten Weißgebäcks übergehen, außerdem viele Großbetriebe die Zahl ihrer Backöfen vermehren werden, um größere Quanten Brot herzustellen.

3) Diese bedeutsamen Veränderungen bringen zunächst eine größere Arbeitslosigkeit unter den Bäckereiarbeitern mit sich, aber aus oben angedeuteten Gründen

1) Deutsche Bäcker- u. Konditoren-Zeitung 1915. Nr. 3. — Jahrb. des Zentralverbands 1915, p. 75 f.

dürfte bald wieder ein Ausgleich geschaffen und diese vorübergehende Arbeitslosigkeit vermindert werden. Auch die bedauerlicher Weise eintretende Arbeitslosigkeit so vieler Brotausträger und -Trägerinnen dürfte bald weniger in die Erscheinung treten, weil auch hier sich ein Ausgleich einstellen wird.

4) Die organisierten Bäckereiarbeiter werden alles daransetzen, was in ihren Kräften steht, daß größere Schäden der Versorgung der Bevölkerung mit dem notwendigsten Nahrungsmittel vermieden werden. Nun sie aber so plötzlich ihre alte und berechtigte Forderung „Beseitigung der Nachtarbeit" durch die Verordnung erfüllt bekommen haben, werden sie auch alles daran setzen, daß dieselbe vollständig durchgeführt wird und dann auch als dauernde Einrichtung erhalten bleibt."

In zahlreichen Versammlungen der nächsten Wochen in den verschiedensten Städten kam die Zustimmung der Verbandsmitglieder zu dieser Erklärung zum klaren Ausdruck.

b) Ganz ähnlich war die Stellung der Christlichen Gewerkschaft, des Zentralverbands der Nahrungs- und Genußmittelindustriearbeiter, der sich nachher zu gemeinsamem Vorgehen mit der Freien Gewerkschaft zusammenschloß. Das Zentralblatt der Christlichen Gewerkschaften Deutschlands[1]) äußerte sich dahin: Die Folgen des unerwartet gekommenen Verbots der Nachtarbeit ließen sich z. Zt. noch nicht absehen. Wenn die plötzliche Umwälzung auch Opfer fordere, was gewiß bedauerlich sei, so müsse aber auf die Schattenseiten des früheren Zustandes hingewiesen werden: „Die Nachtarbeit ist unnatürlich, ein Übel, und wer wollte behaupten, daß ständiges Arbeiten zur Nachtzeit in den allermeisten Fällen auf die Dauer keine gesundheitlichen Nachteile zur Folge hätte? Schon heute sind wir überzeugt, daß die Lichtseiten des Verbots die Schattenseiten weit überragen. Wir werden mit aller Kraft und allen gebotenen Mitteln danach streben, das, was uns die heutige große Zeit, wenn auch leider unter Opfern, zum Segen unserer Kollegen gebracht hat, für die Dauer zu erhalten."

c) Als Dritter im Bunde gesellten sich zu den Freien und Christlichen Gewerkschaften der Hirsch-Dunkersche Gewerkverein der Konditoren, der allerdings nach seiner Mitgliederzahl nicht schwer ins Gewicht fällt.

d) Erst später, nachdem der größte Teil der Meisterschaft sich mit der Tagarbeit befreundet hatte, traten auch die sogenannten „Gelben", „die künftigen Meister", dafür ein.

2. Weit weniger einheitlich als die Stellung der Gesellen ist die der Meister zu der Bundesratsverordnung und dem Nachtbackverbot. Zwar der erste Eindruck des Verbots war auch hier der ungeheuerer Verblüfftheit, aber während diese bei den Gesellen bald dem Jubel und der Freude über die Befreiung von einem Sklavenjoche wich, löste er bei den Meistern bleiches Entsetzen und ernste Sorge um die Zukunft des ganzen Gewerbes aus. Die Güntherſche Bäcker- und Konditorzeitung, das Organ des Zentralverbandes Deutscher Bäckerinnungen Germania, schreibt unter dem unmittelbaren Eindruck des Verbots: „Am 5. Januar sind vom Bundesrate Verordnungen erlassen, die für das Bäckergewerbe wohl als die einschneidensten und weittragendsten gelten können, die je erlassen worden sind. Ein Schlag

1) 1915, p. 22.

von nicht zu übersehender Tragweite ist hier dem Bäckereigewerbe beigebracht. Viele Betriebe, und gerade diejenigen, die den kernigsten Mittelstand vertreten, werden überaus schwer betroffen. Ein großer Teil Gesellen und sonstige in der Bäckerei beschäftigte Personen werden durch diese Verordnung überflüssig sein. Schwere Sorgen erfüllen uns, wenn man sich nicht noch in letzter Stunde zur Abschwächung bereit erklärt." Der Ausfall an großen Broten infolge der Betriebseinschränkung wurde auf täglich 2 Millionen Brote geschätzt.[1])

a) Aber bald wendet sich das Blatt. Man erkennt in immer weiteren Kreisen, daß die Befürchtungen unnütz oder doch übertrieben waren, daß die erwarteten schädlichen Folgen des Nachtbackverbots ausbleiben, daß das Backen bei Tage für Meister und Gesellen zuträglicher, gesunder und angenehmer ist, und die Arbeit flotter von der Hand geht. Ein großer, ja allmählich der größte Teil der Bäckermeister söhnt sich mit der Neuerung aus und erklärt sie für erträglich oder gar für erfreulich. Auch das amtliche Organ des Germaniaverbandes tritt für die Aufhebung der Nachtarbeit ein.[2]) In der Gesamtvorstandssitzung der Germania vom 14. 6. 15 wird es offen ausgesprochen, daß auch in Meisterkreisen der Wunsch nach dauernder Abschaffung der Nachtarbeit besteht.[3]) Im Organ des Innungsverbandes westfälischer Bäckermeister wird aus Meisterkreisen angeregt, eine Eingabe an die Regierung zu machen, daß die Abschaffung der Nachtarbeit dauernd durchgeführt werde, denn die Bäcker hätten von dem Nachtbackverbot nur Vorteile und keine Nachteile.[4]) Der Vorstand der 600 Meister zählenden Münchener Innung erklärt, er sei für die Beibehaltung der Arbeit nur am Tage unter der Bedingung, daß Beginn und Schluß der Arbeitszeit einheitlich ohne jede Ausnahme für Klein- und Großbetriebe auf die gleiche Stunde festgesetzt werde. In ganz Bayern erklären sich 37572 Bäcker für Beibehaltung der gegenwärtigen Arbeitszeit (7—7 Uhr), nur 7025 für Wiedereinführung der Nachtarbeit. Die Zwangsinnung Berlin spricht sich gleichfalls einstimmig für das Verbot der Nachtarbeit aus, ebenso die Innungen der Berliner Vororte außer Wilmersdorf, die freie Vereinigung Deutscher Bäckermeister, eine Oberschlesische Bäckermeisterversammlung und ein Nordwestdeutscher Obermeistertag.[5]) Im Februar 1916 schreibt die Nordwest- und Mitteldeutsche Bäckerzeitung: „Die Aussichten, daß das Nachtbackverbot wieder aufgehoben werde, sind sehr gering. Das Bäckerhandwerk tut jedenfalls gut daran, sich auf die veränderten Verhältnisse frühzeitig einzurichten und entsprechende Vorkehrungen zu treffen.[6]) Im Herbst 1916 beauftragen die in der Innung vereinigten Berliner Meister ihren Vorstand, jeder Bewegung für Beseitigung des Nachtbackverbots mit aller Entschiedenheit entgegenzuarbeiten und dahin zu wirken, daß das Nachtbackverbot auch nach dem Kriege Geltung behält.[7]) Auf dem Obermeistertag des Zweigvereins Bavaria am 3. 6. 17 stellt

---

1) 1915, p. 37/38. 2) Günthers, B. u. K.-Ztg. p. 679. cf. D. B. u. K.-Ztg. 1915, Nr. 11. 3) Soz. Pr. 1914/15, Nr. 47, p. 1106. 4) Ebenda Nr. 39, p. 912. 5) Ebenda 1914/15, Nr. 47, p. 1006/7. 6) Deutsche B. u. K.-Ztg. 1916, Nr. 8. 7) Ebenda 1916, Nr. 48.

sich der Referent unter Zustimmung der Versammlung auf den Standpunkt, daß die Nachtarbeit verschwunden sein und bleiben müsse,[1]) und auf dem allgemeinen Bäckertag zu Frankfurt am 26. 7. 17 erklärt das ganze deutsche Bäckergewerbe, daß die Nachtarbeit für immer verboten bleiben soll.[2])

b) Eine abweichende Stellung nimmt hauptsächlich die südwestdeutsche Ecke des Germaniaverbandes, die Unterverbände Württemberg, Baden, Elsaß-Lothringen ein. Auch hier ist der Widerstand nicht mehr ganz ungebrochen. Der Zweigverband Elsaß-Lothringen ist schon im Herbst 1915 abgeschwenkt und hat beschlossen, für die dauernde Beseitigung der Nachtarbeit einzutreten.[3]) Am 6. Mai 1917 hat sich sogar ein Württembergischer Obermeistertag für Aufhebung der Nachtarbeit während des Krieges erklärt.[4]) Einzelne verständige Bäckermeister sind auch in diesen Kreisen bald für das Nachtbackverbot eingetreten. So äußert sich in dem Organ des Süddeutschen Unterverbandes, der Allg. Deutschen Bäcker- und Konditorenzeitung (Stuttgart)[5]) ein Bäckermeister aus der Rheinpfalz: „Die Nachtarbeit kann nur ein Meister wünschen, der des Nachts ruhig im Bette liegt und sich die Brötchen von seinen Leuten backen läßt. Warum soll gerade der Bäcker ein Knecht, ein Sklave der Menschheit sein? Jeder, ob Meister oder Geselle, müßte darauf hinwirken, daß wir Menschen werden wie die andern. Das Bäckerleben, das hat Gott gegeben, aber das Backen bei Nacht, das hat der Teufel erdacht," Und ein anderer schreibt[6]): „Die meisten Gegner der Tagesarbeit sind diejenigen, welche keine richtige Backstube haben. Aber nach diesen kann sich die Regierung nicht richten. Nach meiner Ansicht hat es gar keinen Zweck mehr, sich hierüber zu ereifern, denn es unterliegt gar keinem Zweifel, daß durch Gesetz die Tagesarbeit bleibt." Der Verband Germania aber hat es am 10. 11. 16 abgelehnt, auf den Antrag des Zweigvereins Baden („von weiteren Maßnahmen zur Festlegung des Nachtbackverbots während der Kriegsdauer abzusehen") sich einzulassen, da der Verband nicht die Sonderinteressen einzelner Bezirke vertreten könne.[7])

Aber eine kleine Gruppe von Unentwegten hält trotzdem an der geliebten und angeblich seit Jahrhunderten bestehenden Einrichtung der Nachtarbeit fest[8]): „Bei der Tagesarbeit würden wir die Brotfabrikanten noch mehr auf den Hals bekommen. Das wäre der vollste Ruin des Kleinbetriebs. Die Großbetriebe sind kapitalkräftig genug, um mit den neuesten Maschinen zu arbeiten und dadurch schneller die Ware zu erzeugen. Die Nachtarbeit gehört zum Bäckerhandwerk und muß auch beibehalten bleiben."[9]) Es sind offenbar sehr ehrenwerte und konservative Leute mit ehrlicher Liebe zu ihrem Handwerk, aber nicht mit sehr weitem Blick und ohne eine Spur von sozialem Empfinden. Charakteristisch für ihre Gedankengänge ist folgender in

---

1) D. B. u. K.-Ztg. 1917, Nr. 25. 2) Ebenda Nr. 36. 3) Ebenda 1915, Nr. 45. 4) Ebenda 1917, Nr. 21. 5) A, D. B. u. K.-Ztg. p. 14. 6) Ebenda p. 31. 7) D. B. u. K.-Ztg. 1916, Nr. 3. 8) A. D. B. u. K.-Ztg. 1916, p. 235. 9) Ebenda p. 33.

einem kurzen Auszug wiedergegebener Aufsatz aus ihrem Organ[1]): „Unser Gewerbe muß freibleiben, sonst sind wir verloren. Ist es nicht alte Erfahrung von uns und jeder Hausfrau, daß Brot und Kuchen besser geraten, wenn sie des Nachts ungestört bereitet werden? In Ruhe und ungestörter Weise muß der Bäcker seine Arbeit verrichten können. Er darf nicht gestört werden von der Außenwelt." Weiter wird der ungünstige Einfluß des Witterungswechsels hervorgehoben. In der heißen Sommerzeit werde besser bei Nacht gearbeitet. Der Mittagsschlaf sei gesunder als der Nachtschlaf. Die Bäcker seien gutgenährte, gesunde, kräftige Männer. Werde es auch bei der Tagesarbeit noch so sein? „Ich glaube, daß die vielen Störungen ihn früher oder später nervös machen werden. Die Tagesbäckerei leistet ferner der Hausbäckerei Vorschub. Es wird kein Mensch mehr Weißbrot kaufen, sondern zu Hause backen. Durch die Tagesarbeit steht bei einem Bäcker den ganzen Tag das Haus auf dem Kopfe. Die Kinder wachsen auf wie die Wilden; keine halbe Stunde kann man ihrer Erziehung widmen" u. s. w. Es ist kaum ein Satz in diesem Artikel, von dem man nicht mit gleichem oder größerem Recht das Gegenteil behaupten könnte.

3. Ungleich bedeutsamer als diese Donquichotterien ist die Stelluug der Großbetriebe zum Nachtbackverbot, der Brotfabriken, denen sich auch die Lebkuchen-, Keks- und Zwiebackfabriken zugesellen, und der Konsumgenossenschaften.

a) Die Brotfabriken bilden eine kleine, aber leistungsfähige Gruppe innerhalb des Gewerbes, die sich schon in den letzten Jahren vor dem Kriege ausgedehnt hat und in und nach dem Kriege noch mehr an Ausdehnung gewinnen wird. Sie haben sich dem Nachtbackverbot, das ihre kapitalistischen Kreise störte, von vornherein schroff ablehnend gegenübergestellt. Gleich in der ersten Nummer nach Erscheinen der Bundesratsverordnung klagt „Der Brotfabrikant" das Organ des Verbandes Deutscher Brotfabrikanten[2]): „Noch niemals hat eine Verordnung oder gesetzgeberische Maßnahme so tief in die Interessen, in den Lebensnerv eines Gewerbes eingeschnitten als diese. Tausende von Bäckereibetrieben werden ihr Opfer, und die Brotversorgung wird aufhören. Durch die Bestimmung, daß in den Bäckereien jede Nachtarbeit verboten ist, werden zahlreiche Großbetriebe in ihrer Existenz erschüttert. Alle Betriebe, die mit doppelter Schicht arbeiten, werden die Hälfte ihrer Produktion aufgeben müssen. Wir können an dieser Stelle auf das bestimmteste versichern, daß sehr viele Großbetriebe schließen müssen, und der Produktionsausfall sich auf viele, viele Millionen beziffern wird. Das Bäckergewerbe wird weiter bluten und opfern um des Vaterlands willen, treibt es nicht zur Verzweiflung." Die Verzweiflung muß sich aber bald wieder gelegt haben, denn derselbe „Brotfabrikant" schreibt schon im Septeber 1915[3]): „Eine andere

1) A. D. B. u. K.-Ztg. p. 171. 2) D. B. u. K.-Ztg. 1915, Nr. 2. Die Schriftleitung des „Brotfabrikant" hat leider auf meine Bitte um leihweise Überlassung des Blattes nicht reagiert. 3) D. B. u. K.-Ztg. 1915, Nr. 37.

Frage ist freilich, ob das Nachtarbeitsverbot die Brotfabriken so erheblich in ihrer Leistungsfähigkeit schwächt, daß die Kleinmeister davon für die Friedenszeit Vorteile zu erwarten hätten, die Frage ist glatt zu verneinen. Denn die Mehrausnutzung der Betriebsmittel in den Brotfabriken gegenüber derjenigen in den Kleinbetrieben ist derart groß, daß sie durch ein Nachtarbeitsverbot nicht eingeholt werden kann." Gleichwohl beschließt der Verbandstag der Brotfabriken im Juli 1915[1]): „Der Verbandstag erklärt sich gegen die von den Bäckerinnungen geforderte unbedingte Aufhebung der Nachtarbeit nach dem Kriege." Der Beschluß wird noch ein Jahr später so interpretiert, daß man bei seiner Fassung von der Voraussetzung ausging, daß denjenigen Betrieben, welche vor dem Kriege ihre Arbeiter alle 3, höchstens alle 2 Wochen zur Nachtarbeit beschäftigten, keine Beschränkung auferlegt werden dürfe, so lange nicht auch anderen Industriezweigen jede Beschäftigung bei Nacht verboten sei.

Daß es übrigens auch in den Kreisen der Brotfabrikanten Dissidenten giebt, beweist die Erklärung des Leiters der Habag-Werke, Hannov. Brotfabrik, A.-G. in Hannover-Linden, F. Thiele, in der Hauptversammlung 1915[2]), wonach sich das Nachtbackverbot nicht als störend erwiesen habe und nachteilige Folgen für den Betrieb nicht zu erwarten seien. Dem entspricht die mir auf eine persönliche Anfrage an die Leitung der Habagwerke zu Teil gewordene Erwiderung[3]): „In unserm Betriebe haben wir mit der Abschaffung der Nachtarbeit die denkbar besten Erfahrungen gemacht, und wir finden es sonderlich, wenn es heute noch Betriebe gibt, die gegen die Abschaffung der Nachtarbeit Front machen. Die Überwachung der Arbeit ist jetzt wesentlich leichter und die Arbeitskraft und Arbeitslust des Personals bei der Tagesarbeit viel größer und ausdauender. Zweifellos hat die Beseitigung der Nachtarbeit auch in gesundheitlicher Beziehung nur Gutes vollbracht."

b) In einem fast ebenso scharfen Gegensatz zu der freien Gewerkschaft stehen trotz der Parteiverwandtschaft und dem Versprechen des Zusammengehens mit ihr die Konsumgenossenschaften. Über den Streit zwischen beiden berichtet die zweite Hälfte dieses Teils. Ihre Einwände gegen das Nachtbackverbot sollen im IV. Teil zu widerlegen versucht werden. Sie vertreten angeblich nur die Interessen der Konsumenten, in Wirklichkeit einen rein kapitalistischen Standpunkt, dem die Ausschüttung einer möglichst großen Dividende an die Mitglieder höher steht als das Wohl einer ganzen Berufsklasse. Sie klagen immerfort über Schädigung und machen dabei gute Geschäfte. Die Konsumgenossenschaftliche Rundschau[4]), das Organ des Verbandes, behauptet, nur die Großbetriebe würden durch das Backverbot betroffen. Eine Eingabe des geschäftsführenden Vorstandes des Zentralverbands Deutscher Konsumvereine[5]) fordert Freigabe der Nachtarbeit für die

---

1) D. B. u. K.-Ztg. 1916, Nr. 48. 2) S. Pr. 1914/15, Nr. 34, p. 798. 3) vom 14. 2. 18. 4) 1916, p. 209. 5) Korrespondenzblatt der Gen.-Kommission der Gewerkschaften Deutschlands 1915, p. 65.

Großbetriebe zur Herstellung von Brot im Gewicht von mindestens 1½ kg. Die Genossenschaften seien bei gänzlichem Fortfall der Nachtarbeit nicht mehr in der Lage, den Brotbedarf ihrer Mitglieder zu decken, sodaß diese auf Privatbetriebe angewiesen seien und dadurch die Genossenschaften als Preisregulatoren ausgeschaltet würden. Dem widerspricht die Aufforderung der Großeinkaufsgesellschaft Deutscher Konsumvereine an ihre Mitglieder [1]), „ihre Bestellungen auf Dampfbacköfen, Bäckereimaschinen u. dgl. möglichst bald aufzugeben, um beim Eintritt normaler Verhältnisse allen Anforderungen gewachsen zu sein"; nicht minder die Erklärung des ersten Geschäftsführers des Konsumvereins Bremerhaven-Geestemünde [2]), er würde dem Nachtbackverbot keine Schwierigkeiten machen, da er überzeugt sei, daß es den Großbetrieben auf Grund ihrer besseren technischen Einrichtungen auch bei verkürzter Betriebszeit möglich sei, gegenüber dem Kleinbetrieb konkurrenzfähig zu bleiben, und der Beschluß einer Konferenz von Vertretern der Genossenschaftsbäckereien im September 1916 [3]): „Sie erklären sich einverstanden mit einer achtstündigen Nachtruhe in den Bäckereien unter der Voraussetzung, daß in allen Betrieben, in welchen die Arbeitszeit nicht über 8 Stunden beträgt und in welchen in 2 Schichten gearbeitet wird, es gestattet sein soll, während der Dauer der achtstündigen Nachtruhe die nötigen Vorbereitungsarbeiten, Heizung der Öfen, Bereitung des Teiges vorzunehmen. Über Beginn und Beendigung der Arbeitszeit glauben sich die Genossenschaftsvertreter nicht festlegen zu können, da dies voraussichtlich distriktsweise werde geregelt werden."

Tatsächlich haben sich denn auch eine ganze Reihe von Genossenschaften entschlossen, sich auf ein Bleiben des Nachtbackverbots nach dem Kriege einzurichten oder gar für ein solches einzutreten, so Konsumverein Magdeburg und Umgegend [4]), Eisenberg, Zeitz, Frankfurt a. M., Braunschweig [5]), oder die Genossenschaftsberichte wissen wenigstens von befriedigenden und guten Ergebnissen trotz dem Nachtbackverbot zu sagen, so aus Dresden, Neu-Salzbrunn, Bielefeld, Essen, Berlin, Nürnberg, Wiesbaden, Würzburg [6]), Konsumverein Saale (Schwarza) [7]). Daß die Backmeister, Oberbäcker und Bäckereiarbeiter in all diesen Genossenschaftsbäckereien den Standpunkt ihrer Kollegen im Kleingewerbe teilen, braucht nicht hervorgehoben zu werden [8]).

4. Eine besondere Stellung in der Frage nehmen die **Kriegsteilnehmer** ein, die zum Teil den Wunsch aussprechen, daß die Abstimmung über ein Bleiben des Nachtbackverbots erst nach dem Kriege vor sich gehe, damit sie dabei mitreden können [9]), während andere es sich schöner denken, wenn sie heimkehrend ihren Stand von dem Joch der Nachtarbeit befreit wiederfinden. Das Gros der Kriegsteilnehmer scheint für das Verbot der Nachtarbeit zu sein, eine Menge einzelner Zuschriften aus dem Felde tritt dafür ein; daneben andere vermittelnd,

---

1) A. D. B. u. K.-Ztg. 1916, p. 228. 2) D. B. u. K.-Ztg 1917, Nr. 43. 3) Korr.-Blatt der Gen.-Kommission der Gewerkschaften Deutschlands 1916, p. 408. 4) D. B. u. K.-Ztg. 1916, Nr. 3. 5) Ebenda 1915, Nr. 48. 6) Ebenda 1915, Nr. 46. 7) Ebenda 1915, Nr. 50. 8) Ebenda Nr. 25, 1917, Nr. 48. 9) A. D. B. u. K.-Ztg. 1916, p. 165.

noch andere dagegen[1]). Originell und bezeichnend für das Niveau der Zeitung ist folgendes Schreiben aus dem Felde[2]): „Mit großer Teilnahme lese ich schon seit mehreren Wochen das Für und Wider über ein kommendes neues Bevormundungsgesetz für sämtliche Bäcker Deutschlands. Schon viel Druckerschwärze und Setzerarbeit wurde auf diesen Punkt verwandt, und so ziemlich alle Einwendungen haben Recht, ein jeder von seinem Standpunkt aus. Aber daraus eben ergiebt sich doch die Forderung: Freiheit für jeden Bäcker, wie und wann er am liebsten sein Brot backen mag. Das ist doch so selbstverständlich, daß es darüber überhaupt keinen Streit geben sollte. Das müssen doch auch die Gesetzesmacher einsehen. Wir erwarten doch alle eine Erweiterung unserer Reichsgrenzen, und da sollte man nicht jetzt noch weitere, unnötige Gesetze schaffen, die vielen unserer künftigen neuen Reichsgenossen den Anschluß an uns erschweren und unerwünscht machen."

5. Auffallend ist, wie wenig das Publikum, die Menge der Konsumenten zu einer Frage Stellung genommen hat, die doch sie alle in mehrfacher Beziehung berührt, wie wenig die Tagespresse sich um das Nachtbackverbot gekümmert hat, ganz im Gegensatz zu Frankreich, wo 1909 die politischen Tageslätter lebhaft für und gegen den Godartschen Entwurf eines Bäckereigesetzes eintraten, und der Erzbischof von Paris sich warm dafür verwandte.[3]) Mir sind in der ganzen Fachpresse nur 3 Notizen begegnet, die darauf hindeuten, daß überhaupt noch andere als die Bäcker sich mit der Frage beschäftigt haben. Das eine ist eine Verteidigung der D. Bäcker- u. Kond.-Zeitung[4]) gegen den Vorwurf der Mittelstandsretterei, der gegen die Freie Gewerkschaft der Bäcker wegen ihrer Stellung zum Nachtbackverbot anscheinend aus doktrinär-politischen Gründen von der Metallarbeiterzeitung erhoben ist, die andere die Fürsprache eines Nichtfachmanns in der Vossischen Zeitung 1916 für dauernde Abschaffung der Nachtarbeit mit der Begründung, es sei wichtiger, den Schlaf als die Schrippe zu schützen; nicht nur den Schlaf der Bäcker, sondern auch den Schlaf aller derer, welche in der Nähe einer modernen Bäckerei wohnen und durch deren Nachtbetrieb — mitten in Häuservierteln voll schlafender Menschen — in ihrer Ruhe gestört werden. Die Dritte ist endlich eine Abfertigung des Professors Huppe in Dresden[5]), der eine stärkere Ausmahlung des Getreides und richtige Sauerführung des Brotteigs in der Nacht verlangt: „Die großmögenden Herrn von der alles verbessernden Demokratenrichtung sollen sich nicht so haben um das bischen Nachtarbeit der Bäckergesellen", ein Urteil, das nicht gerade von Sachkenntnis und sozialem Verständnis zeugt. Eine weitherzige und verständnisvolle Teilnahme des großen Publikums könnte einer gesunden gesetzlichen Regelung nur förderlich sein.

---

1) Über die Abstimmung der im Felde stehenden Bäcker zum Nachtbackaerbot siehe Teil II B. 2) A. D. B. u. K.-Ztg 7916, p. 33. 3) Picavet, Le travail de nuit chez les boulangers, p. 26 f. 4) 1915. Nr. 46 u. 48. 5) Ebenda 1917, Nr. 36.

B. Der Kampf um das Nachtbackverbot.

Um so lebhafter ist denn die Fehde in den Fachblättern des Bäckergewerbes geführt. Die Deutsche Bäcker- und Konditorenzeitung bringt seit der Bundesratsverordnung fast in jeder Nummer einen Aufsatz oder wenigstens eine kurze Notiz über das Backverbot. Ihr und ihrem rührigen Schriftleiter O. Allmann in Hamburg ist es hauptsächlich zu danken, daß die Bewegung für das Verbot die ganze Bäckerwelt ergriffen hat und einen Erfolg für die Zukunft verspricht. Er ist unermüdlich bemüht gewesen, die Überzeugten zu sammeln, die Gleichgültigen aufzurütteln, die Gegner zu überzeugen[1]). Seine Bemühungen waren um so nötiger, als sich das Nachtbackverbot als völlig unzureichend erwies, die gewünschte Einschränkung des Weißbrotverbrauchs herbeizuführen, und erst durch die Einführung der Brotkarte dieses Ziel erreicht ward. Denn jetzt setzten natürlich sofort die Bestrebungen ein, das Nachtbackverbot als völlig überflüssig, als eine zwecklose Belästigung des Gewerbes wieder abzuschaffen, jetzt galt es für die Beibehaltung des Verbots zu kämpfen.

Die erste Kampfhandlung war eine gemeinsame Petition des Zentralverbandes der Bäcker und Konditoren mit dem Christlichen Verband und dem Hirsch-Dunkerschen Gewerkverein an den Reichstag und Bundesrat um eine Ergänzung der Reichs-Gewerbeordnung folgenden Inhalts[2]):

1. Alle Arbeiten, die zur Bereitung von Backware dienen, sind in Bäckereien und Konditoreien, auch wenn diese nur einen Nebenbetrieb darstellen, in der Zeit von 10 Uhr abends bis 6 Uhr morgens verboten.

2. Innerhalb der zulässigen Betriebszeit dürfen erwachsene Arbeiter täglich in einer Arbeitsschicht nur bis zum Höchstmaße von 10 Stunden (ohne die zwischen der Arbeit gewährten Essens- und Ruhepausen von mindestens $^1/_2$ Stunde und höchstens insgesamt 2 Stunden), die jugendlichen Arbeiter jedoch nur täglich 9 Stunden beschäftigt werden.

3. Von Sonnabend Abend 10 Uhr bis Montag früh 6 Uhr ruhen in Bäckereien und Konditoreien, auch wenn diese nur einen Nebenbetrieb darstellen, alle Arbeiten, die zur Bereitung von Backware dienen.

Es ist jedoch gestattet, daß während dieser Betriebsruhe am Sonntag in jedem Betriebe, der weniger als 10 Arbeiter beschäftigt, ein erwachsener Arbeiter zur Verrichtung der Vorarbeiten für die Herstellung der Backware am nächsten Werktage eine Stunde lang beschäftigt werden darf. In Betrieben mit 10 oder mehr Arbeitern ist diese Verrichtung der Vorarbeiten am Sonntag für 2 erwachsene Arbeiter erlaubt; in Betrieben mit 20 oder mehr Arbeiten auf jede weiteren 20 Arbeiter für je einen erwachsenen Arbeiter mehr.

Als Vorarbeiten sind anzusehen das Anrichten von Vorteig (Hefeteig, Sauerteig), sowie das Anheizen der Backöfen.

4. Um den erhöhten Bedarf an Backware für den Sonntag herstellen zu können, ist den Arbeitgebern gestattet, innerhalb der nach § 1 zulässigen Betriebszeit die beschäftigten Hilfskräfte am vorhergehenden Sonnabend 2 Stunden länger arbeiten zu lassen, als im § 2 gestattet wurde.

5. An den hohen Festen, Ostern, Pfingsten und Weihnachten, währt die in § 3 für Sonntage vorgesehene Betriebsruhe vom letzten Werktage vor dem Feste, abends 10 Uhr, bis zum Tage nach dem Feste, morgens 6 Uhr, mit der Maßgabe,

---

1) Die Daten der nachfolgenden Darstellung des Kampfes um das Nachtbackverbot sind in der Hauptsache dem von Allmann herausgegebenen Jahrbuch des Zentralverbandes der Bäcker, Konditoren und verw. Berufe Deutschlands, Jahrgang 1915/17 entnommen.
2) Jahrb. d. Zentralverb. 1915, p. 79 f.

daß die für Sonntag gestattete Verrichtung der Vorarbeiten am 2. Feiertag dieser hohen Feste gestattet ist, sowie daß ferner an den beiden letzten, den hohen Festen vorausgehenden Werktagen die in solchen Betrieben beschäftigten Hilfskräfte je 2 Stunden länger innerhalb der zulässigen Betriebszeit beschäftigt werden können, als im § 2 vorgesehen ist.

Wenn ausnahmsweise an einem der hohen Feste 3 gesetzliche Feiertage zusammenfallen, so ist am 3. Feiertag die Arbeit in demselben Maße wie an gewöhnlichen Werktagen gestattet.

Andere gesetzliche Wochenfeiertage sind den Sonntagen gleich zu erachten, und für sie treffen dieselben Bestimmungen wie für die Sonntage zu."

Aus der Begründung dieser Petition ist neben der großen Menge von Zeugnissen hervorragender Gelehrter und Sozialpolitiker für die Gesundheitsschädlichkeit der Arbeitsweise im Bäckergewerbe und neben den Nachtbackverboten anderer Länder das Anerkenntnis hervorzuheben, daß das Nachtbackverbot zunächst auf die Großbetriebe und Brotfabriken, die mit 2 oder 3 Arbeitsschichten ihre Betriebsmittel ausnutzten, sehr einschneidend gewirkt habe, sodaß man zunächst erwarten mußte, diese Betriebe würden nur noch die Hälfte des bisherigen Quantums an Backwerk erzeugen können. Aber durch organisatorische Maßnahmen und Ergänzung der technischen Hilfsmittel seien sie bald in die Lage gekommen, in der jetzt zwölfstündigen Arbeitszeit $^2/_3$, ja $^3/_4$ und noch mehr des bisherigen Quantums zu produzieren. Bei Fortdauer des Nachtbackverbots würden sie ihre technischen Hilfsmittel bald derart vervollständigen und erweitern, daß sie das volle Quantum wiederherstellen könnten. Auch die dadurch hervorgerufene geringe Erhöhung der Betriebskosten würde durch bessere Ausnutzung der Einrichtungen bald wieder wettgemacht werden.

Neben den Bäckereiarbeitern fingen nun auch die Arbeitgeber, namentlich die Kleinmeister, die selbst mitarbeiten mußten, an, für ein bleibendes Nachtbackverbot einzutreten. In einer Gesamtvorstandssitzung der Germania vom 14. 6. 15 in Berlin traten die Vertreter von 38502 Mitgliedern dafür und nur von 7025 dagegen ein. Eine Konferenz der Backmeister und Oberbäcker der Großbetriebe in Chemnitz und die im Dezember folgenden Backmeisterkonferenzen des ganzen Landes schlossen sich in einer Resolution an.

Inzwischen war die Petition an den Reichstag gelangt. Der Haushaltskommission des Reichstags lag eine von allen Parteien befürwortete Resolution vor, in der die verbündeten Regierungen ersucht wurden:

1. Dem Reichstag eine Denkschrift zu unterbreiten über die Erfahrungen mit dem Nachtbackverbot im Bäckergewerbe während des Krieges;

2. Das Nachtarbeitsverbot im Bäckereigewerbe in zweckentsprechender Form durch Bundesratsverordnung auch für die Friedenszeit bestehen zu lassen.

Die Resolution wurde vom Ausschuß angenommen und durch Beschluß des Reichstagsplenums bestätigt. Zum 14. September berief dann das Reichsamt des Innern in den Saal 1 des Reichstagsgebäudes die Vertreter des Bäcker- und Konditorgewerbes und anderer an der Frage beteiligter Organisationen zur einer Sachverständigenkonferenz, der ein „vorläufiger Entwurf eines Gesetzes über die Arbeitszeit in Bäckereien und Konditoreien u. s. w.", der den Teil-

nehmern 14 Tage vorher zugestellt war, zu Grunde lag. Er hat folgenden Wortlaut:

„§ 1. In Bäckereien und Konditoreien (einschließlich der Anlagen zur Herstellung von Zwieback, Keks, Honigkuchen, Lebkuchen, Waffeln oder Matzes), auch wenn sie einen Teil von Gast- und Schankwirtschaften bilden, muß der Betrieb von 8 Uhr abends bis 5 Uhr morgens vollständig ruhen.

In Anlagen, in denen die regelmäßige tägliche Arbeitszeit der Gesellen, Gehilfen, Lehrlinge und sonstigen gewerblichen Arbeiter 8 Stunden ausschließlich der Pausen nicht überschreitet, braucht die Betriebsruhe erst um 9 Uhr abends zu beginnen.

§ 2. Die Landeszentralbehörde oder die von ihr bestimmten Behörden können auf Antrag für ihren Bezirk oder für Teile desselben oder für einzelne Anlagen eine Verschiebung der Lage der neun- oder achtstündigen Betriebsnachtruhe genehmigen.

§ 3. An Sonn- und Festtagen (§ 105 a Abs. 2 der Gew.-O.) hat der Betrieb von 9 Uhr vormittags ab mit der Maßgabe völlig zu ruhen, daß nach 6 Uhr abends (an 2 unmittelbar aufeinanderfolgenden Festtagen nur am 2. Tage nach 6 Uhr abends) während einer Stunde Arbeiten vorgenommen werden dürfen, die zur Vorbereitung der Wiederaufnahme des regelmäßigen Betriebes am nächsten Tage notwendig sind.

Von 3 unmittelbar aufeinanderfolgenden Sonn- oder Festtagen gilt der 3. Tag als Werktag.

§ 4. Die Ortspolizeibehörden können abweichend von den Bestimmungen der §§ 1—3 Arbeiten gestatten, die in Notfällen oder im öffentlichen Interesse vorgenommen werden müssen.

§ 5. Mit Geldstrafe bis zu 2000 M., im Unvermögensfalle mit Gefängnis wird bestraft, wer den vorstehenden Bestimmungen oder den auf Grund derselben erlassenen Anordnungen der zuständigen Behörden zuwider Arbeiten vornimmt oder vornehmen läßt.

War der Täter zur Zeit der Begehung der Straftat bereits 2 mal wegen Zuwiderhandlung nach Absatz 1 bestraft, so tritt, falls die Straftat vorsätzlich begangen wurde, Geldstrafe von 100—3000 M. oder Gefängnisstrafe bis zu 6 Monaten ein. Die Anwendung dieser Vorschrift bleibt ausgeschlossen, wenn seit der Rechtskraft der Verurteilung bis zur Begehung der neuen Straftat 3 Jahre verflossen sind.

§ 6. Der § 154 Abs. 1 Ziffer 5 der Gew.-O. und die durch Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 4. März 1896 (Reichsges.-Blatt p. 55) verkündeten Vorschriften werden aufgehoben.

Die §§ 105 b und 105 i der Gew.-O. finden auf die in diesem Gesetze bezeichneten Anlagen keine Anwendung.“

An der Konferenz, die unter Leitung des Direktors im Reichsamt des Innern, Exzellenz Caspar, stand, nahmen neben einer großen Anzahl von Regierungsvertretern unter andern folgende Arbeiterverbände teil: Germaniazentralverband und Verband Deutscher Konditorinnungen in Berlin, Verband Deutscher Brotfabrikanten in Leipzig und Essen, Keks-, Waffeln-, Lebkuchenfabrikanten, sowie Gastwirtsverband in Berlin, Freie Vereinigung Deutscher Bäckermeister in Breslau, Zentralverband Deutscher Konsumvereine; ferner von Arbeitergruppen Zentralverband der Bäcker u. s. w. in Hamburg, Christl. Gewerkschaft, Hirsch-Dunkerscher Gewerkverein und der Bund der Bäckergesellen Deutschlands in Berlin.

Die Bäckermeister erklärten in ihrer großen Mehrheit das Nachtbackverbot für erträglich, wenn die Tagesarbeit um 5 Uhr, bezw. (mit Vollmacht der Landesbehörden) um 4 Uhr begonnen würde, während die 3 in der Petition vereinigten Bäckergesellenverbände an dem Arbeitsbeginn um 6 Uhr festhielten; Konsumgenossenschaften und Brotfabrikanten verlangten eine bemessene Zeit vor der eigentlichen Arbeitszeit zur Verrichtung von Vorarbeiten.

Das Jahr 1916 brachte wieder einen Zuwachs aus Innungskreisen von Stimmen für das Nachtbackverbot. Nach Ausscheiden der Elsaß-Lothringer waren es im Wesentlichen nur noch die Württembergisch-Badischen Unterverbände, die sich dagegen wehrten. In vielen Gegenden verlangten die Bäckermeister auf dem Lande wegen der Feldarbeit einen früheren Arbeitsanfang (in Baden 5 Uhr, Oberpfalz 4 Uhr, Bezirk Amberg 3 Uhr) und hatten Erfolg damit trotz dem Einspruch der Gesellen. Auf eine Anfrage in der Budgetkommission nach den Aussichten des Gesetzentwurfs erwiderte Ministerialdirektor Caspar im Mai, nach den Wünschen der Regierung solle das Verbot bleiben, aus den Kreisen der Beteiligten sei aber Widerspruch erhoben, eine Verabschiedung des Gesetzes vor Kriegsende sei nicht zu erwarten; jedenfalls bleibe die Verordnung in Kraft, bis der Reichstag ihre Aufhebung fordere. Eine Interpellation im Plenum ergab ungefähr die gleiche Antwort.

Mit Genehmigung des Kriegsministeriums wurde im August eine Abstimmung der im Dienst in Garnison-, Etappen- und Feldbäckereien befindlichen Gesellen mittels Stimmzettel veranstaltet. Sie ergab bis zum 2. 11. 16 folgendes Resultat:

	Für dauernde gesetzl. Beseitigung der Nachtarbeit		Dafür, daß die gesetzl. Regelung jetzt schon erfolgt	
	Ja	Nein	Ja	Nein
10646 Bäckergehilfen	10646	—	10646	—
22 "	22	—	—	22
9 "	—	9	—	9
10677 Bäckergehilfen	10668	9	10646	31
470 Konditorgehilfen	470	—	470	—
1 "	1	—	—	1
2 "	—	2	—	2
473 Konditorgehilfen	471	2	470	3
11150 Bäcker- u. Konditorgehilfen zus.	11139	11	11116	34
3652 Bäckermeister	3652	—	3652	—
62 "	62	—	—	62
4 "	4	—	—	—
3 "	—	3	3	—
3 "	—	3	—	—
1 "	—	—	1	—
71 "	—	71	—	71
3796 Bäckermeister	3718	77	3656	133
30 Konditormeister	30	—	30	—
3826 Arbeitgeber insgesamt	3748	77	3686	133
14976 Meister u. Gesellen insgesamt	14887	88	14802	167

Das Resultat ist um so imponierender, als sich die im Feld befindlichen Bäckermeister zumeist unaufgefordert an der Abstimmung beteiligt haben.

Am 29. Mai 1916 erschien im Reichsanzeiger eine Abänderung der Bundesratsverordnung vom 6. 1. 15 in 21 §§, die sich im Wesentlichen auf die Verwendung der Rohstoffe zur Brotbereitung bezog, in § 9, 1 aber, einer inzwischen erfolgten Entscheidung des Kammergerichts entsprechend, auch die „Vorarbeiten" in das Nachtbackverbot mit einbezog.

Gerade nach dieser Seite hin machten jetzt die Großbäckereien Schwierigkeiten. Obwohl durch mündliche Verhandlungen im November 1915 festgelegt war, daß der Vorstand des Zentralverbands deutscher Konsumvereine vor etwaigen Eingaben an die Regierung sich mit dem Hamburger Zentralverband der Bäcker verständigen solle, richtete er ohne vorheriges Einvernehmen im Juni 1916 eine Eingabe an das Reichsamt des Innern um Beschränkung des Backverbots auf die Zeit von 12—7 Uhr (2 8½ stündige Schichten) und Gestattung der „Vorarbeiten" außerhalb der Arbeitszeit. Erst durch Vermittlung der Generalkommission der Gewerkschaften wurde im September eine Einigung zwischen beiden Verbänden herbeigeführt, wonach in Zukunft für alle bez. des Nachtbackverbots zu unternehmenden Schritte vorher eine Verständigung versucht werden solle, wobei sich aber die Konsumgenossenschaften das Freibleiben der „Vorarbeiten" ausbedangen; was aber nicht hinderte, daß sie wenige Tage nach der Einigungsversammlung mit dem gleichen Verlangen für die „Vorarbeiten" auch während der jetzigen zwölfstündigen Ruhezeit hervortraten.

Auf einen ähnlichen Standpunkt stellte sich im Juni die Versammlung des Verbands Deutscher Brotfabrikanten in Eisenach mit einem Antrag, die Sache noch einmal der Regierung vorzulegen.

Nach einer erneuten, ziemlich ergebnislosen Konferenz im Kriegsernährungsamt, auf der die Vertreter der Großbetriebe ihre Sonderwünsche auf Freigabe der „Vorarbeiten" vorbrachten, ohne rechte Gegenliebe zu finden, beschäftigte die Petition vom August 1915 im Oktober die Petitionskommission des Reichstags. Die Regierung äußerte sich zustimmend und stellte einen Gesetzentwurf in Aussicht, um den sie durch eine weitere Eingabe der 3 Gehilfenverbände angegangen war. Im Mai 1917 wurde der Antrag, die Eingabe betr. dauernden Nachtbackverbots dem Reichskanzler zur Berücksichtigung zu überweisen, angenommen.

Aber schon drohten neue Schwierigkeiten. Im April und Mai gingen Mitteilungen durch die Presse, das Nachtbackverbot solle wieder zurückgenommen werden. Die Kohlennot im Winter 1916/17 hatte den Brotfabrikanten Mut gemacht, der Regierung mit dem Vorschlage zu kommen, die Kleinbäckereien ausnahmslos zu schließen und deren bisherige Produktion in Großbäckereien zusammenzulegen, für die natürlich die Nachtarbeit wieder eingeführt werden müsse. Dadurch werde Heizung gespart. Ein Bankkonsortium zur Aufbringung der nötigen Kapitalien für Errichtung neuer Großbäckereien hatte sich angeblich auch schon gefunden. Der wirtschaftliche Direktor des Kriegsamts erklärte aber, daß das nicht geschehen werde, ohne die Vertretung des Bäckergewerbes vorher zu hören, und in einer Sitzung des Reichsausschusses für das Hilfsdienstgesetz sprach sich der Vertreter des Reichs-

amts des Innern für Aufrechterhaltung des Nachtbackverbots aus. Da aber die Brotfabrikanten keine Ruhe ließen, so reichten die 3 Gehilfenverbände am 3. Juni 1917 eine neue, sehr eingehend begründete Eingabe gegen die zwangsmäßige Zusammenlegung der Bäckereien und gegen die Aufhebung des Nachtbackverbots an das Reichsamt des Innern ein. Gleichzeitig wurden im ganzen Lande Versammlungen von Gehilfen, Meistern und Meistersfrauen im Sinne dieser Eingabe einberufen und „die Phalanx gegen jede Wiedereinführung der Nachtarbeit wurde nur noch einheitlicher.“ Die Regierung hat es danach in den meisten Städten den Innungen überlassen, nach bestimmten Grundsätzen die Bäckerein freiwillig zusammenzulegen. Nur in Trier, Coblenz und einigen anderen Städten des Rheinlands, auch in andern, kleinen Städten und Landorten, wo keine Verständigung erzielt war, erfolgte eine drakonische Schließung von 75—90 % aller Bäckereien zu Gunsten der Großbetriebe, und manche wird wohl für immer geschlossen sein.

Da die Gesetzgebungsmaschine einmal wieder trocken gelaufen zu sein schien, erfolgte von Seiten der Gesellenorganisation im Oktober eine neue Eingabe an das Reichsamt des Innern um baldigen Erlaß eines dauernden Nachtbackverbots. Einer Berliner Deputation, die in der Angelegenheit vom Staatssekretär des Reichswirtschaftsamts Dr. Schwander empfangen wurde, sprach dieser die Hoffnung auf baldige Vorlegung des Gesetzes aus. Einige Tage später war er verabschiedet, nachdem durch ihn der Gesetzentwurf dem Bundesrat zur Beratung und Beschlußfassung überwiesen war.

Neuerdings scheinen die Großbetriebe bei den Regierungsstellen wieder Oberwasser bekommen zu haben. Auf eine Petition der Brotfabrikanten hat die Sächsische Regierung unter Zustimmung des Rats der Stadt Leipzig, aber gegen scharfen Widerspruch der dortigen Bäckerinnung, eine Änderung der Bundesratsverordnung zu Gunsten der Freigabe der „Vorarbeiten“ beantragt. Am 17. November hat das Kriegsernährungsamt ein Zirkular an die Bundesregierungen erlassen, wonach diese auf dem Verwaltungswege die Vornahme der Vorarbeiten innerhalb der Ruhezeit gestatten dürfen, wodurch also die angeführte Entscheidung des Kammergerichts als unzutreffend erklärt wird.

Nach neueren Nachrichten sind in Württemberg die Bezirks- und Oberämter ermächtigt, eine Stunde innerhalb der gesetzlichen Nachtruhezeit für die Sauerteigbereitung freizugeben [1]). Die Königliche Kreisregierung von Niederbayern hat gleich 2 Stunden bewilligt. [2])

Gerade vor Abschluß dieser Arbeit bringt die Soziale Praxis [3]) die Nachricht, daß das von Dr. Schwander zugesagte Gesetz im Reichswirtschaftsamt ausgearbeitet und vom Bundesrat angenommen sei, allerdings mit der Bestimmung einer 18stündigen Höchstarbeit (2 Schichten zu 9 Stunden) für Großbäckereien, während für die große Mehrzahl

---

1) D. B. u. K.-Ztg 1918, Nr. 5. 2) Ebenda Nr. 2. 3) 1917/18, Nr. 21.

der Betriebe eine Nachtruhe von mindestens 9 Stunden vorgesehen ist. Der Reichskanzler habe den festen Willen bekundet, die angekündigten Vorlagen durchzusetzen.

Dritter Teil: Begründung des Nachtbackverbots.

Wenn die Nachricht sich bewahrheitet, so würde damit ein berechtigter Wunsch, eine alte Forderung des Bäckerstandes in Erfüllung gehen, wenn auch vielleicht nicht ganz in der erstrebten Form und Ausdehnung. Denn eine solche ist das Verbot der Nachtarbeit, und die überwiegende Mehrzahl der Berufsgenosseu ist von seiner Notwendigkeit überzeugt. Das Recht und die Notwendigkeit des Nachtbackverbots nachzuweisen, soll im Folgenden versucht werden.

Es gibt Geschöpfe, deren Auge, deren ganzer Organismus auf das Nachtleben und die Nachtarbeit, auf nächtliche Nahrungssuche und Beuteerwerb eingestellt sind. Ein großer Teil der Raubtiere und Nager gehört zu ihnen. Der Mensch ist anders organisiert. Für ihn ist die Nacht die Zeit der Ruhe und des Schlafs, nicht aus freier Wahl und bloßer Gewohnheit, sondern aus Naturtrieb und Veranlagung. Wenn wir in überschäumender Jugendlust einmal hinter dem Becher oder im Ballsaal eine Nacht „um die Ohren schlugen“, so spürten wir's nicht viel, außer an der völligen Unlust zur Arbeit am nächsten Tage. Hätten wir's auf die Dauer Nacht für Nacht tun sollen, so wäre nicht nur die Arbeit völlig liegen geblieben, sondern auch das nächtliche Vergnügen wäre uns kein Vergnügen mehr gewesen, denn der menschliche Körper ist nun einmal nicht auf das Nachtleben, weder auf dauerndes Arbeiten noch Genießen zur Nachtzeit eingerichtet. Menschliche Nachtarbeit ist und bleibt minderwertig[1]), weil sie Anforderungen an den Menschen stellt, die zu erfüllen er nicht in der Lage ist, auf die weder seine Sinne, noch seine Nerven eingestellt sind. Er muß dabei etwas leisten, wozu seine Natur ihn nicht befähigt, er muß einen Teil der Kräfte, die er für die Arbeit gebrauchen sollte, zum Kampfe gegen die eigene Natur, gegen die Übermüdung des Auges, das Unsicherwerden der Hand, die Erschlaffung der Nerven verwenden.

Herkner[2]) macht darauf aufmerksam, daß es auf dem Gebiet der Arbeit — und wer denkt dabei nicht unwillkürlich an die Nachtarbeit! — etwas Ähnliches gibt wie das Gesetz des abnehmenden Bodenertrags: „die Anspannung des Willens bedeutet Energieverbrauch, wahrscheinlich einen stärkeren Eiweißverbrauch. Diese Überlegung lehrt, daß es für das Verhältnis von Arbeitsleistung und Arbeitszeit ein optimum geben muß, eine Dauer, bei welcher das Verhältnis von aufgewandter Arbeit sich am vorteilhaftesten gestaltet. Über dies optimum hinaus werden Steigerungen der Arbeit nur mit unverhältnismäßigen Opfern erzielt. Über eine gewisse Zeitstrecke hinaus gewährt der Organismus Leistungen nur unter progressiv härter ausfallenden Bedingungen und Opfern.

---

1) Vgl. Reche a. a. O., p. 3. 2) Arbeiterfrage I, p. 141.

Je länger die Arbeit fortgesetzt wird, desto mehr verstößt sie gegen das ökonomische Prinzip."

Infolgedessen wird nicht nur die Arbeitsleistung bei der Nacht keine volle sein — „Die Nachtarbeit steht an Güte hinter der Tagesarbeit zurück, benötigt eine größere Spanne Zeit als diese und erhöht die allgemeinen Betriebskosten; die naturgemäße Ermüdung des Arbeiters nach Mitternacht setzt seine Leistungsfähigkeit herab, vermehrt den Genuß geistiger Getränke und die Zahl der Unfälle" [1]) — sondern der Nachtarbeiter wird obendrein zu dieser nicht vollwertigen Arbeit ein über das normale Erfordernis hinausgehendes Maß seiner eigenen Kraft verbrauchen, was auf die Dauer zum Raubbau an der eigenen Natur, an der körperlichen und geistigen Gesundheit führt.

1. Nun giebt es ja zweifellos auch außer dem ehrenwerten Gewerbe eines Nachtwächters eine Reihe von Berufen, bei denen die Nachtarbeit unvermeidlich ist. Der Soldat auf Vorposten, der auf feindliche Bewegungen zu achten hat; der Seeoffizier auf Nachtwache, dem die Sicherheit eines ganzen Schiffes mit seiner wertvollen Ladung an Menschen und Gütern anvertraut ist; der Flieger auf seinem Flugzeug, dem eine falsche Bewegung den Absturz droht; der Lokomotivführer auf seiner Maschine, der einen Zug mit ein paar hundert schlafenden Menschen durch das Dunkel der Nacht fernen Zielen entgegenführt, zu denen ihr Geschäft und Beruf sie hintreibt; der Arbeiter in einem Betriebe mit immerwährendem Feuer und so mancher andere, dessen Amt oder Gewerbe keine Unterbrechung durch die Nachtruhe duldet, er muß die drohende Ermüdung überwinden, die Augen offen, die Nerven gespannt erhalten, weil die Pflicht es fordert, weil ein Nachlassen unberechenbaren Schaden anrichten könnte, weil hier die Nachtarbeit aus Sicherheits- oder Kulturgründen oder aus zwingenden technischen Ursachen unentbehrlich ist.

Das Bäckergewerbe gehört nicht zu den Berufen, die die Nachtarbeit nicht entbehren können [2]). Die Menschheit hat Jahrtausende bestanden und mehr oder minder gutes Brot gebacken und gegessen, ohne daß es jemanden eingefallen wäre, die Nachtzeit zu seiner Herstellung zu benutzen. Deutschland hat in den letzten 3 Jahren ohne Nachtbäckerei bestanden und sein Brot gehabt, und wenn dies Brot nur knapp und wenn es manchmal weniger gut als in Friedenszeiten war, so hat das ganz andere Gründe als die mangelnde Nachtarbeit, nämlich die Knappheit der Getreidevorräte, die starke Ausmahlung und die daraus folgende Minderwertigkeit des Materials. [3]) In einer ganzen Anzahl anderer Länder ist das Verbot der Nachtarbeit in den Bäckereien schon seit längerer oder kürzerer Zeit durchgeführt, ohne daß Produzenten oder Konsumenten dadurch Schaden gelitten hätten.

Oldenberg in seiner grundlegenden Arbeit „Der Maximalarbeitstag im Bäckergewerbe" widmet den Bestrebungen nach Verkürzung der

---

1) P. Schultze-Fulda a. a. O. p. 241 f. 2) Einwände dagegen s. unter IV.
3) Vgl. oben das Urteil des Leiters der Habag-Werke.

Arbeitszeit im Ausland einen eigenen längeren Abschnitt unter besonderer Berücksichtigung Englands und seiner Kolonien [1]). Seine Ausführungen sind aber schon fast ein Vierteljahrhundert alt und durch die Tatsachen überholt. Neuere Nachweise bieten außer den Bäckerfachblättern die Soz. Praxis [2]), das Jahrbuch 1915 des Zentralverbands der Bäcker, Konditoren rc. [3]), Weingärtner [4]) und Picavet [5]). Daraus ergiebt sich folgender Stand der Nachtbackfrage im Ausland.

In Frankreich wurde die Nachtarbeit am 20. April 1871 durch Gesetz abgeschafft: „Le travail de nuit est supprimé"; als das Dekret umgangen wurde, ward sie am 28. April verboten und am 3. Mai unter Strafe gestellt. Aber am 26. Mai ward das Verbot schon wieder aufgehoben. Seitdem kämpfen die Bäckergesellen durch ihre Organisation und die Presse gegen die zähe Beharrlichkeit der Meister. Der Gesetzentwurf von Justin Godart aus dem Jahre 1909, der mit allerlei Ausnahmen die Nachtarbeit zwischen 9 Uhr abends und 5 Uhr morgens abschaffen wollte, ist trotz der Teilnahme des Publikums und trotz der Fürsprache der internationalen Vereinigung für gesetzlichen Arbeiterschutz nicht durchgedrungen. Das Einzige, was die Bäckereiarbeiter erreicht haben, ist ein freier Tag in der Woche.

In Österreich ist zwar ein 36 stündiger Ruhetag in der Woche bewilligt, aber die Nachtarbeit nur für jugendliche Hilfsarbeiter (mit Ausnahmen) beschränkt. Die Kriegszeit hat aber auch für Österreich am 8. 2. 17 ein Nachtbackverbot (von 9 Uhr abends bis 5 Uhr morgens) gebracht [6]), leider auch dieses mit Ausnahmen, die sich die Brotfabriken zu Nutze machen [7]).

Ein gleiches hat Ungarn durch Verordnung des Ministeriums vom 24. 6. 16 erhaten, wodurch alle zur Herstellung von Brot, Brotsorten und sonstigen Bäckereien erforderlichen Arbeitsverrichtungen zwischen 6 Uhr abends und 6 Uhr morgens untersagt werden [8]).

In der Schweiz sind einzelne Kantone vorangegangen. So Glarus mit Festsetzung der elfstündigen Arbeitszeit für alle Gewerbe (an Vortagen von Sonn- und Feiertagen zehnstündig); so Tessin mit seinem Dekret vom 3. 7. 06 zur Abschaffung der Nachtarbeit in Brot- und Feinbäckereien (tägliche Arbeitszeit 11 Stunden, ein wöchentlicher Ruhetag, davon mindestens ein Sonntag im Monat, Nachtruhe von 9—4 Uhr; Sonnabend und vor Feiertagen ist die Arbeit von 6 Uhr abends bis 6 Uhr morgens gestattet, aber kein Arbeiter über 11 Stunden und keiner 2 Wochen hintereinander Nachtarbeit); so auch Zürich mit seinem Entwurf eines Arbeiterschutzgesetzes für das Bäckereigewerbe ($10^1/_2$—12 stündige Arbeitszeit, Nachtruhe von 6—3, resp. 4 Uhr). Im Jahre 1910 ist das Tessiner Gesetz wegen Kollision mit dem Schweizer Fabrikgesetz suspendiert. Anfang Februar 1917 beschloß der Schweizerische Bundesrat ein Nachtbackverbot (11 Uhr abends bis 7 Uhr morgens) für die ganze Schweiz [9]), In allen größeren Orten wurden dann Versammlungen gehalten, die sich dafür aussprachen,

---

1) a. a. O. p. 11—39. 2) Vgl. 1916/17, p. 223, 573, 975. 3) p. 100 f. 4) a. a. O. p. 9 ff. 5) a. a. O. p. 20 ff. (nur für Frankreich). 6) D. B. u. K.-Ztg, 1917, Nr. 9. 7) A. D. B. u. K.-Ztg. 1917, p. 290. 8) S. Pr. 1915/16, p. 1048. 9) D. B. u. K.-Ztg 1917, Nr. 6.

diese Kriegsverordnung zu einer dauernden zu machen [1]). Die Delegiertenversammlung des Verbandes der Handels-, Verkehrs- und Lebensmittelarbeiter hat dem gleichfalls zugestimmt [2]), und die Konferenz der Schweizer Bäcker und Konditoren am 25. 11. 17 in Zürich hat eine Eingabe an den Bundesrat, enthaltend einen Gesetzentwurf für die Arbeit im Bäcker- und Konditorgewerbe mit einem Nachtbackverbot von 9—5 Uhr und zehnstündiger Arbeitszeit beschlossen.

In Italien bestand seit dem 22. 3. 08 ein von vielen Ausnahmen durchlöchertes Bäckereigesetz, das am 1. 8. 09 durch ein anderes ersetzt ward, in welchem die Nachtarbeit von 9—4 Uhr verboten, nur am Sonnabend Abend bis 11 Uhr erlaubt ist. Auch dies Gesetz hat reichlich viel Ausnahmen.

In Griechenland ist mit dem 14./27. Sept. 1912 ein Bäckerschutzgesetz in Kraft getreten, wonach die Arbeit in Bäckereien mit Knetmaschinen 10 Stunden, mit Handbetrieb im Sommer 11, im Winter 12 Stunden, die Nachtruhe von 9—4 Uhr dauert. Allerlei Ausnahme- und Sonderbestimmungen mindern den Wert des Gesetzes.

Finnland hat durch ein Schutzgesetz für Bäckereiarbeiter vom 1. 7. 09 Nachtruhe von 9—6 Uhr, Sonnabend Arbeitsschluß um 6 Uhr. Nachtarbeit ist mit Genehmigung der Verwaltungsbehörde für 10 Nächte im Jahre, davon höchstens 2 nacheinander erlaubt. Arbeitszeit nicht über 48 Stunden die Woche, nicht über 10 am Tag; höchstens 100 Stunden Überarbeit im Jahre, 10 in der Woche, mit 50 % Lohnerhöhung. Das Finniseche scheint das beste unter den bestehenden Bäckereigesetzen zu sein.

Dänemark hat seit 1906 durchgehende Sonntagsruhe, in Kopenhagen von 24, in der Provinz von 16 Stunden, Arbeitseinschränkung für Jugendliche. Der Entwurf eines Nachtbackverbots wurde im Reichstag besprochen und dem Sozialausschuß überwiesen [3]).

In Schweden ist 1905 durch Vermittelung des Ministers ein Landestarif für Arbeitgeber und Arbeitnehmer im Bäckergewerbe abgeschlossen mit folgenden Bestimmungen: 58 stündige Arbeitszeit pro Woche und Mann, 25 stündige Sonntagsruhe. Ein in beiden Kammern des Reichstags angenommener sozialdemokratischer Vorschlag mit dem Antrag der Einbringung einer Gesetzesvorlage fordert Abschaffung der Nachtarbeit [4]).

In Norwegen ist durch Gesetz vom 24. 4. 06 und Ergänzung desselben von 07 die Nachtarbeit für Jugendliche verboten, für andere Arbeiter eingeschränkt; niemand darf mehr als an 6 Tagen innerhalb 2 Wochen dazu herangezogen werden.

In Großbritannien, wo der Kampf gegen die Sonntagsarbeit und für die Nachtruhe am frühesten begann, ist verhältnismäßig am wenigsten erreicht, nämlich außer der 36 stündigen Sonntagsruhe nur ein Verbot der Nachtarbeit für Jugendliche.

In den Vereinigten Staaten von Nordamerika, und zwar in New-York, Connecticut, Ohio, Minesota und Missouri bestehen Bäckerschutzgesetze mit vorgeschriebener Sonntagsruhe, 60 stündiger Arbeitszeit die Woche und Ausschluß der Unterachtzehnjährigen von der Nachtarbeit.

---

1) D. B. u K.-Ztg. 1917, Nr. 17. 2) Ebenda Nr. 24. 3) Ebenda Nr. 23. 4) S. Pr. 1914/15, p 913.

Australien hat neben Bäckerschutzgesetzen behördlich sanktionierte Tarife, welche die Nachtarbeit einschränken (ausnahmsweise Arbeitsbeginn um 4 Uhr morgens).

In Holland schränkt ein Arbeiterschutzgesetz von 1889 nur die Arbeit der Jugendlichen ein. Doch sind hier seit 1917 eine ganze Reihe Städte und Gemeinden mit einem Nachtbackverbot vorgegangen [1]).

In Rußland, Belgien, Portugal und den Balkanstaaten außer Griechenland genießen die Bäckereiarbeiter keinen gesetzlichen Schutz.

Dagegen hat in Spanien [2]) neuerdings das Institut für soziale Reformen einen Gesetzentwurf betr. Verbot der Nachtarbeit in den Bäckereien ausgearbeitet, der diese Arbeit in der Zeit von 9 Uhr abends bis 5 Uhr morgens verbietet, aber sehr viel Ausnahmebestimmungen hat. Im Jahre 1914 hat dann die Regierung einen Gesetzentwurf vorgelegt [3]), wodurch die Nachtarbeit in 6 aufeinanderfolgenden Stunden zwischen 9 und 5 Uhr verboten, im Übrigen aber die Arbeitszeit durch Vertrag geregelt wird. Das Gesetz sollte zunächst für 2 Jahre gelten. Sechs Monate vor deren Ablauf sollte bei Arbeitgebern und -nehmern eine Umfrage nach der Wirkung des Gesetzes gehalten werden. Je nachdem sollte das Verbot der Nachtarbeit in 2—4 jährigen Zwischenräumen von 6 auf 7 Stunden, spätestes nach 5 Jahren auf 8 Stunden verlängert werden. Über das Schicksal dieses Entwurfs verlautet nichts.

Die im August 1917 in Kopenhagen abgehaltene internationale Konferenz der Vertreter der Bäcker und Konditoren richtete einen Aufruf an die Berufsgenossen aller Länder, jetzt überall eine energische Bewegung zur Beseitigung der Nachtarbeit zu entfalten. Falls die Arbeitgeber den Arbeitern höhere Bezahlung als für die Tagesarbeit anbieten, so sei auch dagegen mit aller Schärfe seitens der Organisationen vorzugehen, weil dadurch die Arbeiter vom Kampfe gegen die Nachtarbeit abgehalten werden sollen [4]).

Aus dem allen ergiebt sich, daß das Verbot der Nachtarbeit im Bäckereigewerbe gegenwärtig in ziemlich allen Ländern, die auf den Namen der Kulturländer Anspruch erheben, auf der Tagesordnung steht und zum Teil schon eine weitgehende Verwirklichung gefunden hat, daß also die Nachtarbeit keineswegs etwas im Bäckergewerbe Unentbehrliches ist. Stellen wir dem gegenüber den Zustand fest, der in Deutschland vor der Bundesratsverordnung von 1915 bestand und mit Aufhebung derselben wiederkehren würde, wenn die Frage bis dahin nicht gesetzlich geregelt wird.

Da fing die Arbeit meist schon abends zwischen 7 und 8 Uhr mit der Bereitung des Vorteigs an und währte zusammen mit kleineren Nebenarbeiten und dem Abendessen etwa eine Stunde. Von 8—11 Uhr setzten die Leute ihren Nachmittagsschlaf fort. Dann begann die Hauptarbeit mit dem Teigmachen für das Weißbrot, dem nach einer kurzen Pause, die aber keinen richtigen Schlaf gestattete, das Einteilen und Formen des Teigs bis gegen 4 Uhr folgte. Darauf

---

1) D. B. u. K.-Ztg., Nr. 18. 2) S. Pr. 1914/15, p. 351. 3) Ebenda p. 1177. 4) Ebenda 1917, p. 975.

wurde nach einem zweiten Gärungsprozeß das Weißbrot „eingeschossen" d. h. nach und nach in den Ofen geschoben, um dann von 5—8 Uhr von den Lehrlingen ausgetragen zu werden. Das übrige Personal bereitete währenddessen das Schwarzbrot vor, das zwischen 6 und 9 Uhr gebacken wurde. Mit der Lohnbäckerei, d. h. dem Backen der von den Kunden vorbereiteten und zum Backen gebrachten Brote und Kuchen und mit etwaigen Aufräumungsarbeiten wurde die Zeit bis Mittag hingebracht. Dann begann nach einem Schlaf von 1—7 Uhr nachm. der Tageslauf aufs Neue.

Die Bekanntmachung vom 4. 3. 96 setzte für die Gesellen eine 13 stündige Arbeitsschicht einschl. einstündiger Pause, für die Lehrlinge 1—2 Stunden weniger fest. Aber sie gab selbst den Weg zur Übertretung an die Hand, indem sie bestimmte, daß das Personal außerhalb der zulässigen Arbeitsschicht zu gelegentlichen Dienstleistungen und $1/2$ Stunde lang bei der Herstellung des Vorteigs verwandt werde, und indem sie außerdem eine Beschäftigung der Gesellen und Lehrlinge über die festgesetzte Dauer hinaus gestattete an denjenigen Tagen, an welchen zur Befriedigung eines bei Festen und sonstigen besonderen Gelegenheiten hervortretenden Bedürfnisses die untere Verwaltungshörde Überarbeit für zulässig erklärt hatte, und obendrein an jährlich 20 der Bestimmung der Meister überlassenen Tagen. Die Bestimmung, daß die Tage mit Überarbeit auf einer in der Betriebsstätte aufzuhängenden Kalendertafel kenntlich zu machen seien, stand, wie die oben angeführten Jahresberichte der Gewerbeaufsichtsbeamten beweisen, vielfach nur auf dem Papiere. Bei der schließlich nicht allzuhäufigen Revision wollte keiner den Angeber machen, und so konnte es kommen, daß Gesellen und Lehrlinge 14—20 stündige Arbeitszeiten mit regelmäßiger Nachtarbeit zu absolvieren hatten, lediglich einem durch die Naschhaftigkeit der Frühstückskunden und die Konkurrenz der Meister begründeten Herkommen zu Liebe, das eben der Konkurrenz wegen keiner zu durchbrechen wagte, einem Herkommen, das, wie Reche[1]) sagt, zum Dogma der Zunft geworden war. Die Auflegung dieses Dogmas war nicht nur eine Unvernunft, sondern ein Unrecht gegen einen ganzen Stand, ein Unrecht, an dem wir alle mitschuldig sind nach einem von Picavet zitierten Worte De Amicis[2]): „S'il était absolument nécessaire, le travail nocturne des boulangers serait une nécessité douloureuse; imposé par un simple usage, il est une injustice, dont nous sommes tous coupables. Vouloir, qu'il soit maintenu, non pour notre besoin, mais pour notre jouissance, montre le dur égoisme d'une race non encoré affinée par la civilisation dont elle se vante."

2. Denn dieses Dogma forderte nicht nur das Opfer des Intellekts, sondern auch das der **Gesundheit**. Die Nachtarbeit im Bäckergewerbe ist nicht nur überflüssig und entbehrlich, sie wirkt auch schädigend auf das körperliche Wohlbefinden der Bäckereiarbeiter.

„Tout travail nocturne", sagt Picavet[3]), est physiquement noisible, même s'il est spontané; imposé il l'est plus encore; lorsqu'il est habituel,

---

1) a. a. O. p. 5. 2) a. a. O. p. 12. 3) a. a. O. p. 12

il devient noisible aussi moralement, parcequ'il renverse les habitudes de la vie, qui sont fondées sur des lois naturelles."

Wir haben es zunächst mit den Schäden der Nachtarbeit für die körperliche Gesundheit der Bäcker zu tun.

Alle Sachverständigen stimmen darin überein, daß der fehlende Nachtschlaf durch kein anderes Mittel, auch durch keine andere Ruhe zu ersetzen ist. „Die physische Erholungszeit ist der Schlaf, während des gesunden Schlafs geschieht die Eliminierung der angesammelten Ermüdungsstoffe aus dem Körper am vollkommensten, der Körper erwacht mit dem Gefühl körperlicher und geistiger Frische und vollkommener Leistungsfähigkeit. Diese für den Organismus unbedingt notwendige Regeneration im normalen Schlaf findet aber Tags über nicht im vollen Umfange statt"[1]).

„Der in der Nacht entgangene Schlaf kann allerdings am Tage nachgeholt werden; doch bedarf der Körper am Tage, um dieselbe Frische wie nach einem ausreichenden Nachtschlaf zu erlangen, einer längeren Ruhezeit, da der Schlaf am Tage infolge des Tageslärms und Tageslichts, im Sommer auch infolge der höheren Luftwärme nicht so tief wie in der Nacht ist. Wird dem Körper die erforderliche Ruhezeit nicht gewährt, so vermindert sich seine Widerstandsfähigkeit gegen Erkrankungen mancherlei Art, zumal wenn es sich um noch in der Entwickelung begriffene, jugendliche Personen handelt, die eines längeren Schlafes als Erwachsene bedürfen[2])." „Fortgesetzte Nachtarbeit ist deshalb die Quelle empfindlicher gesundheitlicher Beeinträchtigung und vorzeitiger Erschöpfung. Schon das Wachsein an sich bedeutet eine Arbeitsleistung und beschleunigt die Muskelermüdung[3])."

„Die lange Arbeitszeit, die allein schon genügen würde, schwere Gesundheitsschädigungen zu erklären, fällt bei der Bäckereiarbeit auf denjenigen Teil des Tages, der dem Menschen von der Natur zur Ruhe bestimmt ist. Es herrscht darüber unter Ärzten und Hygienikern Einigkeit, daß die Nachtruhe in keiner Weise durch Ausruhen in den Tagesstunden ersetzt werden kann, und daß die fortgesetzte Mißachtung des menschlichen Schlafbedürfnisses zu einem Ruin der Gesundheit führen muß. Die neuesten Forschungen über die Ermüdungsstoffe weisen darauf hin, daß wir es hier mit chemischen Vergiftungszuständen zu tun haben[4])".

„Der Schlaf am Tage ist schädlich. Die nächtliche Arbeit ist deshalb auch höchst nachteilig, weil der schlechte Einfluß der Werkstellen desto schädlichere Wirkungen auf den Organismus der Arbeiter ausübt, je weniger geistig und körperlich gestärkt sie diesem Einfluß gegenüberstehn[5])."

Und diese Nachtarbeit, verbunden mit mangelhafter Nachtruhe, ist kontinuierlich. Überall, wo sonst in einem Gewerbetrieb mit

---

1) Mosse und Tugendreich, Krankheit und soziale Lage, p. 159. 2) Gutachten des Reichsgesundheitsamts von 1894. 3) Rubner, zitiert nach Mosse und Tugendreich a. a. O. 4) Epstein, Die Krankheiten der Bäcker. 5) Erismann auf dem internat. Kongreß für Arbeiterversicherung in Zürich.

Nachtschichten gearbeitet wird, haben die Arbeiter nur in jeder zweiten oder dritten Woche Nachtarbeit zu leisten; in der Zwischenzeit haben sie Tagesarbeit, während eine andere Schicht die nächtliche Arbeit verrichtet. Dadurch wird der Raubbau, den die Nachtarbeit am Körper und an der Gesundheit des Menschen übt, wenigstens in etwas wieder ausgeglichen oder doch eingeschränkt, und die schädlichen Wirkungen der Nachtarbeit treten nicht, oder treten erst später und langsamer hervor. Der Bäckerberuf war bis zu der Bundesratsverordnung vom 5. 1. 15 wohl der einzige, der den zweifelhaften Vorzug hatte, regelmäßige Nachtarbeit von seinen Mitgliedern zu fordern, d. h. dieselben Leute mußten Woche für Woche, Monat für Monat, Jahr für Jahr die Nacht hindurch arbeiten und sich die Nachtruhe versagen.

Alle anderen Gewerbe — vielleicht mit Ausnahme einiger Hausindustrien — gewähren ihren Arbeitern in jeder Woche oder mindestens alle 14 Tage einen Ruhetag am Sonntag oder in der Woche, meist Arbeitsfreiheit an hohen Festen und vereinzelt daneben noch einen Urlaub. Der Bäckerberuf war der einzige, der keinen gesetzlichen Ruhetag kannte, keine Sonntagsruhe, keinen Ruhetag in der Woche. Lediglich durch Herkommen oder Übereinkommen wurde einer der Festtage an den hohen Festen freigegeben, für den der Geselle womöglich noch einen Vertreter zu stellen und zu bezahlen hatte.

Wahrlich, die Klagen der Bäcker über den Sklavendienst, über die Lasten und Leiden ihres Berufes, der Jubel der Bäckerzeitungen nach der Bundesratsverordnung mit dem Nachtbackverbot, „daß die Bäcker nun wieder Menschen wie andere werden," sind nicht, wie es zuerst aussieht, bloße Deklamationen oder Übertreibungen. „Die Bäcker führen in der Regel die umgekehrte Lebensweise als andere Menschen, weil sie nachts arbeiten und am Tage schlafen. Diese Arbeitsweise ist die Ursache verschiedener Krankheiten" (Ramazzini). „Le métier de boulanger est meurtrier, et ceci en raison du travail de nuit"[1]. „Das Bäckergewerbe allein kennt keine Oekonomie der Kräfte im Einzelindividuum, sondern schöpft unaufhörlich aus der großen Masse des Volks, das verbrauchte Menschenmaterial immer wieder abstoßend"[2].

Eine Reihe von erschwerenden Umständen kommt hinzu, um die schädigende Wirkung der Nachtarbeit zu erhöhen. „Im Bäckergewerbe finden wir als ungünstige Momente vielfach noch ungenügende, mangelhaft ventilierte Werkstätten"[3]. Nach § 120 a der Gew.-Ordn. sind die „Gewerbeunternehmer verpflichtet, die Arbeitsräume, Betriebsvorrichtungen, Maschinen und Gerätschaften so einzurichten und zu unterhalten und den Betrieb so zu regeln, daß die Arbeiter gegen Gefahren für Leben und Gesundheit soweit geschützt sind, wie es die Natur des Betriebes gestattet. Insbesondere ist für genügend Luft, ausreichenden Luftraum und Luftwechsel, Beseitigung des bei dem Betrieb entstehenden Staubes, der dabei entwickelten Dünste und Gase, sowie der dabei entstehenden Abfälle Sorge zu tragen." Die Polizei-

1) Picavet a. a. O. p. 13. 2) Reche a. a. O. p. 5. 3) Mosse u. Tugendreich a. a. O. p. 2/5.

verordnung von 1906/8 regelt diese Bestimmungen für das Bäckergewerbe im Einzelnen. Aber in wievielen Bäckereien sind sie wirklich durchgeführt, wieviele Verstöße treten bei Revisionen zu Tage, wieviel Übelstände sind ohne übergroße Kosten gar nicht zu beseitigen! Meist liegen die Backstuben im hinteren Teil des oftmals recht alten Bäckerhauses, häufig — namentlich in Großstädten, Paris, London, Berlin — in Kellern und Souterrains[1]) und sind, namentlich in letzterem Falle, oftmals feucht, schlecht beleuchtet, schlecht gelüftet, ja absichtlich gegen jede Ventilation geschlossen, um einen hohen Wärmegrad, wie er zur Gärung des Teigs nötig ist, zu erhalten. Picavet behauptet, daß die Temperatur der Pariser Backstuben — und in den deutschen wird es nicht viel anders sein — im Minimum 25° anzeigen, denn soviel sei zum Aufgehen des Brotteigs nötig, daß aber häufig weit höhere, geradezu phantastische Temperaturen, bis zu 50 und 55° herrschen. Unmittelbar am Backofen wird die Temperatur noch höher sein, namentlich bei den Öfen alter Konstruktion, die von der Backstube aus geheizt werden, wo die Heizöffnung und die Backöffnung des Ofens identisch sind oder doch auf der gleichen Seite liegen. Die Luft ist mit dem feinen Staub des bei der Arbeit zum Kneten wie zum Streuen gebrauchten Mehls, mit dem Dunst des Sauerteigs, der meist einfach unter den Backtrog geworfenen und dort manchmal wochenlang liegenden und faulenden Abfälle, des Menschenschweißes und manchmal noch schlimmerer Dinge erfüllt. Kommt es doch vor, daß sich selbst offene Aborte in der Backstube oder deren unmittelbarer Nähe befinden[2]).

Und in diesen Räumen, in dieser Atmospäre müssen sich Menschen, und oft eine ganze Anzahl Menschen, nicht nur stundenlang aufhalten und durch ihren Aufenthalt noch den letzten Rest von Sauerstoff der Luft verbrauchen, sondern sie müssen darin arbeiten, angestrengt arbeiten, Nacht für Nacht.

Die Bäckerarbeit läßt sich nicht im Sitzen ausführen. Die Bäckereiarbeiter müssen die ganze Nacht hindurch stehen. Sie können auch nicht gerade stehen, denn die Arbeit am Backtrag, Backtisch oder Backofen erfordert gebückte Haltung mit gekrümmtem Körper und zusammengepreßter Lunge. Die Arbeit, namentlich das Handkneten des Vollteigs erfordert alle, durch die Nachtarbeit ohnehin geschwächten Kräfte des Mannes und setzt ihn trotz der leichten Kleidung — der Oberkörper ist nur mit einem offenen Hemd oder gar nicht bekleidet — regelmäßig stark in Schweiß.

„Le pétrinage à la main nécessite de grands efforts. La position inclinée que l'ouvrier doit prendre, amoindrit ses forces et augmente sa fatigue. Aussi bien que nus jusqu'a la ceinture, les boulangers sont toujours ruisselants de sueur“[3]).

Nimmt man hinzu, daß der die Luft erfüllende Mehlstaub von den Atmungsorganen aufgesogen wird, sich in die Augen setzt und in der Mundhöhle zersetzt, daß der erschlaffende Schweiß, verbunden mit

---

1) Picavet a. a. O. p. 7. 2) Jahresber. der Kgl. Preuß. Regierungs- und Gewerberäte 1905, p. 19. 3) Picavet a. a. O. p. 8.

der Säure des Sauerteigs die Haut der Hände und Arme aufweicht, empfindlich macht und schließlich entzündet, daß ein Heraustreten aus dieser Schweißatmospäre, das zu irgend einer Verrichtung erforderlich sein kann, in die kalte Außenluft eine plötzliche Abkühlung des glühenden Körpers bringen muß, so hat man die Mehrzahl der Bäcker-Berufskrankheiten und ihrer Ursachen beisammen: Muskel- und Gelenkrheumatismus, Tuberkulose und sonstige Lungenleiden, Hautkrankheiten, Flechten und Geschwüre an Händen und Armen, entzündete Augen, kariöse Zähne, Bäckerbeine. Sind diese Krankheiten auch nicht gerade sämtlich unmittelbare Folgen der Nachtarbeit, so macht doch die Nachtarbeit diese Krankheiten zum Teil erst möglich und verschlimmert sie, indem sie den allgemeinen Kräftezustand des Körpes schwächt und indem sie die Arbeit verlängert und deren ungünstige Einwirkung auf die Gesundheit damit vergrößert.

Schon nach dem von Oldenberg[1]) zitierten Gutachten des Reichsgesundheitsamts steht es fest, daß das Bäckerhandwerk spezifische Gesundheitsgefahren in großer Mannigfaltigkeit mit sich führt. Er hat überzeugend nachgewiesen, daß die vom Reichsgesundheitsamt beigegebenen statistischen Ausführungen über Krankheits- und Sterblichkeitsziffern der Bäcker im Allgemeinen und speziell über die Erkrankung der Atmungsorgane im Bäckergewerbe gänzlich unzuverlässig und die Ziffern viel zu niedrig sind, namentlich weil eine große Anzahl Gesellen durch die anstrengende und schlechtbezahlte Bäckerarbeit und die dadurch hervorgerufenen Gesundheitsschädigungen zum Berufswechsel oder zur Auswanderung oder zur Vermehrung des Heers der Arbeitslosen gezwungen werden und dadurch für die Statistik nicht mehr in Betracht kommen. Englische und französische Krankheits- und Sterblichkeitsstatistiken ergeben zum Teil viel ungünstigere Resultate.

Fraglich könnte es nur erscheinen, ob die hohe Morbiditäts- und Mortalitätsziffer der Bäcker, an der Oldenberg trotz den mangelhaften Ausweisen der Statistik festhält, noch heute Geltung hat, oder ob sich die Verhältnisse in dem Vieteljahrhundert seit Erscheinen seiner Schrift wesentlich geändert haben. Namentlich wäre es interessant, Vergleiche mit den letzten 3 Jahren, in denen die Nachtarbeit untersagt war, anzustellen. Leider versagt hier aber das Material. Die Jahresberichte der Gewerbeaufsichtsbeamten fehlen ganz, und die Statistik der Krankenkassen ist völlig unzuverlässig und lückenhaft durch die Einberufnng einer großen Zahl von Bäckern zum Heeresdienst und durch den Wiedereintritt einer zahlreichen Reserve von ehemaligen Bäckern, die inzwischen wegen Kränklichkeit oder aus andern Gründen aus dem Berufe ausgeschieden waren, in die Bäckerarbeit. Eine von dem Vorsitzenden des Zentralverbandes der Bäcker u. s. w. anfangs dieses Jahres bei den größeren Bäckerinnungs-Krankenkassen veranstaltete Umfrage über Krankheits- und Sterbefälle hat keinerlei brauchbares Material ergeben, da man die frühere Statistik während der Kriegszeit nicht systematisch fortgeführt hat.

---

1) a. a. O. p. 89 ff.

Wir weisen auf folgende Punkte hin, die auf die Krankheits- und Sterblichkeitsverhältnisse der Bäcker im letzten Vierteljahrhundert einen günstigen Einfluß ausgeübt haben können:

a) Die Bekanntmachung betr. den Betrieb von Bäckereien und Konditoreien vom 4. 3. 96 hat trotz ihren Halbheiten und Unvollkommenheiten und trotz den zahlreichen nachweislichen und den zahllosen nicht nachweisbaren Übertretungen wenigstens eine kleine Besserung der Lage der im Bäckereigewerbe Beschäftigten, eine geringe Verkürzung der Arbeitszeit und Sicherung einer Ruhezeit gebracht, indem sie der allzugroßen Ausbeutung der Arbeitskräfte eine Schranke setzte. In Bezug auf die Nachtarbeit hat sie kaum eine direkte Wirkung gehabt.

b) Mehr Bedeutung haben wohl die technischen Fortschritte und Verbesserungen im Bäckergewerbe. Während der technische Betrieb der Bäckerei bis vor 40, 50 Jahren der gleiche war, wie vor Jahrhunderten, ja vielleicht Jahrtausenden[1]), haben die letzten Jahrzehnte im Bäckereibetriebe durchgreifende Änderungen der Betriebsweise hervorgebracht. Diese erstrecken sich vor Allem auf Öfen und Maschinen[2]).

Die Backöfen der älteren Form sind überwölbte Herde aus Ziegelsteinen und Lehm. Sie werden mit Holz befeuert, und das Feuer wird in dem für das Gebäck bestimmten Raume selbst angelegt. Beim Beginn des Backens wird das Feuer aus dem heißen Ofen entfernt und die Herdplatte abgefegt, aber es bleibt leicht noch etwas Asche zurück, durch welche die Backwaren verunreinigt werden. Weitere Nachteile sind, daß dem Arbeiter, der die Ware in den Ofen „einschießt", während seiner Arbeit die Ofenhitze in die Augen strömt, daß man stets auf Holz als Feuerungsmaterial angewiesen ist, und endlich, daß die Öfen ihre Hitze bald abgeben und für jede neue Beschickung neu geheizt werden müssen, sodaß ein ununterbrochener Betrieb nicht möglich ist. Die neuen Öfen werden mit Kohlen geheizt; der Heizraum ist unter der Herdplatte angebracht, und die Feuerung erhitzt nur die Platte und die Luft des Backraums; oder es ist ein mit Heißluft oder Heißwasser erhitztes Röhrensystem unter und über den Backraum gelegt, ja wohl 2 solcher Systeme übereinander, sodaß 2 Backräume entstehen, die man von einer Stelle aus heizen kann. Die Feuerung wurde an die Rückseite verlegt, sodaß der Backende nicht durch die direkte Feuerhitze belästigt wird, und die gußeiserne Herdplatte zum Herausziehen auf Rollen eingerichtet. Von einem Bassin aus kann man beliebig Wasserdampf in den Ofen lassen. Die Vorzüge dieser Einrichtungen sind: Ersparnis an Feuerung, Ermöglichung ununterbrochenen Betriebes, leichtere Regulierung der Ofentemperatur, Beschleunigung und Erleichterung der Backarbeit.

Die Maschinen sind Knet- und Teilmaschinen. Die ersteren bestehen aus einem Kipptrog mit horizontaler Welle, an welcher spiralförmig gebogene Arme sitzen, die die Knetarbeit verrichten, d. h.

---

1) Reche a. a. O. p. 6. 2) Badtke, Zur Entwicklung des deutschen Bäckergewerbes, p. 132 f.

den Teig ständig, sich in entgegengesetzter Richtung drehend, drücken und hin- und herbewegen. Sie werden durch motorische Kraft angetrieben und verrichten, von 1 Mann bedient, in 10—15 Minuten die Arbeit, die sonst 3 Arbeiter in 45—60 Minuten schaffen; sie verrichten sie besser und sauberer. Die Bereitung des Sauerteigs und das eigentliche Formen der Brote muß auch fernerhin mit der Hand gemacht werden, fordert aber längst nicht soviel Anstrengung und Kraftaufwand wie das Kneten des Teiges.

Eine Hilfsmaschine ist die Teilmaschine, deren Bestimmung es ist, ein Quantum Teig in viele gleich große Teilstücke zu zerlegen. Ein abgewogenes größeres Stück Teig wird zwischen 2 Platten gebracht, gepreßt und mittels Messer in einzelne gleichschwere Teilstücke zerschnitten. Das zeitraubende Abwiegen der einzelnen Stücke wird dadurch erspart. Die Maschine arbeitet auch ohne motorische Kraft, ist aber vorläufig nur für Weißbrotteig brauchbar, da der Schwarzbrotteig zu sehr anklebt. Daneben finden sich noch Zwiebackschneide- und Semmelreibmaschinen.

Der verhältnismäßig geringe Preis der Teilmaschinen hat ihre rasche Verbreitung befördert und sie auch den Kleinbetrieben zugänglich gemacht. Sie sind jetzt wohl fast allgemein in Gebrauch. Weit weniger verbreitet sind die Knetmaschinen und die modenen Öfen, die nicht nur viel höhere Preise haben, sodaß mancher Kleinmeister von vornherein davon absehen muß, sondern auch (die Öfen) oft größere Umbauten der Backstube oder des ganzen Hauses erfordern[1]). Auch haben viele ältere Meister noch ein starkes Mißtrauen gegen die neueren Einrichtungen und behaupten, die Gärung ginge bei der Teigbearbeitung mit der Knetmaschine nicht so vollkommen von statten wie bei der Handkneterei, und die alten Holzöfen bücken das Brot viel besser aus. Tatsächlich sind denn die neuen Ofenkonstruktionen und die Knetmaschinen vor Allem in den Großbetrieben und in diesen allgemein verwertet und haben diesen die Wege gebahnt. Doch sind im letzten Jahrzehnt auch zahlreiche Einzelunternehmer bis zu den Kleinmeistern herab nachgefolgt, und namentlich die letzten Jahre, zumal die Kriegszeit haben die technische Entwicklung im Bäckereigewerbe wesentlich gefördert. Nach dem Verwaltungsbericht der Nahrungsmittelindustrie-Berufsgenossenschaft[2]) betrug die Zahl der versicherten Bäckereien:

1913	464	Handbetriebe	17204	Motorbetriebe,
1914	489	„	19587	„
1915	469	„	20346	„
1916	448	„	21442	„

also innerhalb 4 Jahren eine Steigerung der Motorbetriebe um 4238, während die Gewerbezählung von 1907 über 113000 Bäckereibetriebe, darunter 104000 mit bis zu 5 beschäftigten Personen nachgewiesen hat.

Eine Verkürzung der gesamten Arbeitszeit haben diese technischen Fortschritte wohl nur den Großbäckereien gebracht, die dadurch in Stand gesetzt wurden, mit 3 Schichten zu arbeiten. In den Kleinbetrieben

1) Nach den Aufnahmen des Bäckerverbands kamen 1908 auf 1000 Betriebe 114, 1910 175, 1912 213 mit Knetmaschinen, Jahrbuch des Zentral-Verbands 1910 p. 71, 1912 p. 82. 2) Ebenda 1917.

ist wohl die Arbeit dadurch erleichtert, daß die Anstrengung des Handknetens erspart und der am Backofen Arbeitende nicht in dem Maße wie früher der Ofenhitze ausgesetzt wurde. Aber die Länge der Gesamtarbeitszeit blieb bis zu der Bundesratsverordnung dadurch unbeeinflußt.

c) Ein dritter Umstand, der günstig auf die Krankheits- und Sterblichkeitsverhältnisse im Bäckergewerbe wirken konnte, sind die Revisionen der Bäckereien durch Polizeiorgane mit Sachverständigen und vor Allem durch die Gewerbeaufsichtsbeamten. Durch diese wurden nicht nur übermäßige Ausbeutungen der Arbeitskraft von Gesellen und Lehrlingen festgestellt, in Strafe genommen und dadurch für die Zukunft bis zu einem gewissen Grade verhütet; es wurden dadurch auch Schmutzereien und Unsauberkeiten in den Arbeitsräumen aufgedeckt und abgestellt, ganz ungesunde und ungenügende Räume geschlossen, bauliche Änderungen und Besserungen, ja völlige Neubauten im hygienischen Interesse veranlaßt. So wurde nach dem Jahresbericht 1905 der Regierungs- und Gewerberäte[1]) in 3 Bäckereien die Beschäftigung gewerblicher Arbeiter wegen ungenügender Arbeitsräume verboten. Nach Jahresbericht 1912[2]) wurden in 3 Fällen Arbeitsräume wegen mangelnder Sauberkeit beanstandet, gegen Kellerbäckereien wurde Einspruch erhoben. Zielbewußte Durchführung der Polizeivorschriften über Einrichtung und Betrieb von Bäckereien hat 6 Neubauten und selbst an kleinen Orten manche neue Arbeitsräume entstehen lassen. Der Jahresbericht 1913[3]) berichtet von der Einführung motorischer Kraft in Bäckereibetrieben, Verringerung der Arbeit durch Knetmaschinen, Aufstellung neuer Backöfen, von der Anlage von Terrazo-, Tonfliesen-, Plattenbelag-, Steinholz-Fußböden in Backräumen nach Abschaffung der alten Holzfußböden, aber auch von Bestrafung mehrerer Bäckermeister wegen ungenügender Reinhaltung der Backstuben und Verschmutzung des Fußbodens.

Eine direkte Einwirkung dieser drei Dinge, der Bekanntmachung vom 4. 3. 96, der technischen Fortschritte des Gewerbes und der Revisionen, auf den Gesundheitszustand und die Lebensdauer der Bäcker läßt sich aber weder statistisch noch sonst irgendwie feststellen, da diese Einrichtungen sich nur allmählich auswirken. Sie hat auch nicht voll zur Geltung kommen können, solange die hauptsächlichste Gesundheitsschädigung des Bäckergewerbes bestand, die Nachtarbeit. Jedenfalls ergeben eine ganze Reihe von Zeugnissen aus dem letzten Jahrzehnt bis dicht vor dem Kriege, daß die alten Berufskrankheiten der Bäcker nicht nur nicht ausgestorben sind, sondern noch ziemlich verbreitet sein müssen.

Reche[4]) (1910) bezeichnet als solche vor Allem Gelenk- und Muskelrheumatismus, Bronchialkatarrh, Tuberkulose und Lungenentzündung, Bäckerkrätze, Zahnfäule, Flechten, Warzen u. s. w.; daneben allerlei Degenerationserscheinungen. Er macht vor Allem auf die allgemeine Körperschwächung durch den Bäckerberuf aufmerksam, die für seine Mitglieder bei Seuchen die Ansteckungs- und Sterbegefahr mehre.

---

1) p. 311. 2) p. 24, 46, 110, 157. 3) p. 13, 179, 488, 9, 183, 107, 24, 79, 88, 323, 281, 339. 4) a. a. O. p. 7 f.

Picavet[1]) (1910) nennt die Tuberkulose la maladie professionelle des boulangers und zitiert dafür den Ausspruch des Prof. Dr. Letulle von der Pariser medizinischen Fakultät aus dem Jahre 1909: „Les ouvriers boulangers sont des êtres qui semblent voués pour ainsi dire à la tuberculose pulmonaire. La tuberculose des ouvriers boulangers est tellement fréquente, que tout vieil ouvrier boulanger doit être considéré comme tuberculeux“; und einen andern von Dr. Courmont, Professor der Hygiene an der Universität Lyon: „Pourquoi le boulanger est — il tuberculeux? Mais simplement parceque son métier le tient hors de toutes les conditions normales d'hyiène et de santé. Cet homme, dont le travail est des plus pénibles, vit sans soleil et sans air. Pendant le jour, qui est fait pour agir sainement, pour travailler et s'alimenter, il faut qu'il dorme. La nuit il lutte avec la pâte, douloureusement, dans un reduit noir et chaux, d'ou il éprouve de temps en temps le besoin de se délivrer en venant, suant et nu, prendre des bouffées et de sensations de l'air froid du dehors. Quel organisme y saurait résister! La tuberculose des boulangers est naturelle et nécessaire.“

Ein anderes, im Bäckergewerbe weitverbreitetes, ekelhaftes Übel ist die Krätze. Von ihr sagt Weingärtner[2]) (1910): „Innerhalb von 4 Monaten wurden nicht weniger als 15 krätzkranke Bäckergehilfen in's Nürnberger Hospital geliefert. In dieser Stadt scheint das Übel durch Ansteckung eine solche Verbreitung gefunden zu haben, daß sich der Magistrat veranlaßt sah, besondere Verfügungen zu erlassen, in denen krätzige oder der Krätze verdächtige Personen im Bäckergewerbe angehalten wurden, nicht mit andern Personen gemeinsam ein Bett zu benutzen. Desgleichen wird mit Krätze behafteten Gesellen der Verkehr mit Brot und Backwaren verboten." Hier in Marburg ist die Bäckerkrätze laut Mitteilung der Ortskrankenkasse noch im vorigen Jahre festgestellt.

Die neuesten Untersuchungen über die Zusammenhänge zwischen Beruf und Krankheit von Mosse und Tugendreich[3]) aus dem Jahre 1913 bieten eine wahre Blütenlese von Berufskrankheiten der Bäcker: „Stärkere Grade von Wärmestrahlung sind im Stande, verschiedene krankhafte Störungen bei den beschäftigten Arbeitern hervorzubringen. Die Reizwirkung der strahlenden Wärme zeigt sich besonders an den ihr ausgesetzten Hautstellen; endlich werden auch innere Organe, vor Allem das Blut, durch Einwirkung höherer Hitzegrade schädlich beeinflußt. Bekannt ist ja die blasse Gesichtsfarbe vieler Feuerarbeiter, Glasmacher, Bäcker u. s. w.

„Mehl- und Zuckerstaub veranlaßt durch Umsetzungen in Zucker- und Milchsäure weitgehende Zahnkaries." In der Tabelle betr. die Beziehungen zwischen Zahnerkrankungen und Beruf nehmen die Bäcker mit 11,8, die Zuckerbäcker mit 15,6 % erkrankter Zähne die höchste Stelle ein.

„Endlich finden wir, durch den Schweiß begünstigt, die verschiedenartigsten Hautaffektionen, Pusteln, Furunkeln, Ekzeme u. s. w. infolge Staubwirkung.

---

1) a. a. O. p. 18 f. 2) a. a. O. p. 5. 3) a. a. O. p. 168, 172, 215, 632.

„Im Bäckergewerbe finden wir als ungünstige Momente vielfach noch ungenügende, mangelhaft ventilierte Werkstätten, hohe Temperatur, Nachtarbeit, Staub, anstrengende Beschäftigung ohne ausreichende Ruhe. Die Bäcker scheiden daher meist mit 30 oder 40 Jahren aus dem anstrengenden Berufe aus. Erkrankungen der Atmungsorgane sind häufig, in Wien bei $^1/_3$, in München bei der Hälfte aller Erkrankten. Neben dem einfachen Bäckerhusten (Mehlstaub) ist die Tuberkulose nicht selten. Der Anteil der Tuberkulose an Todesfällen wird mit 40—50 % angegeben. Auch Herzleiden sind relativ häufig. Durch die Sektion wurden in München bei Bäckern 26 % Herzerkrankungen festgestellt. Bekannt ist das blasse Aussehen, welches auf eine Verminderung der roten Blutzellen und somit des Hämoglobingehalts zurückzuführen ist. Rheumatische Erkrankungen sind häufig, ebenso auch Hautleiden, letztere zurückzuführen auf mangelhafte Reinlichkeit, Schweiß, mazerierende Teigwirkung, schlechte Unterkunft u. s. w." [1]).

3. Nicht nur das körperliche Wohlbefinden des Bäckers schädigt die Nachtarbeit, sie schädigt ebensosehr seine geistige, soziale, moralische Gesundheit und die Ehre des ganzen Gewerbes.

a) Das geistige Leben des Bäckers steht durchschnittlich auf einem niedrigen Standpunkt. Nicht als ob nicht auch einmal intelligente Leute Bäcker würden. Aber die Nachtarbeit ertötet die Intelligenz, sie drückt den Verstand herab und macht die Menschen dumm und gleichgültig. Von Krankenschwestern, die in Krankenhäusern und Lazaretten ihre Nachtwachen in der Regel in Perioden von mehreren Wochen zu halten haben, ist mir wiederholt versichert worden, daß sie sich am Ende solcher Periode ganz verdummt und verblödet fühlen; und doch währen ihrer Wachen in der Regel nur von 9—6 Uhr, und ihr Dienst in diesen Stunden ist, wenn auch durchaus nicht leicht, doch in der Regel nicht mit solchen körperlichen Anstrengungen und ermüdenden Arbeiten verbunden wie der des Bäckers, der Jahre lang jede Nacht wachend zubringt und auch bei Tage nie zum rechten Ausschlafen kommt.

Es kommt hinzu, daß er durch die Nachtarbeit und den Tagesschlaf von jedem geistigen Genuß, jeder Möglichkeit, sich fortzubilden, so gut wie abgeschnitten wird. Kein Wunder, wenn er roh und stumpf wird, wenn jedes Verlangen nach etwas Höherem, jedes geistige Bedürfnis in ihm abstirbt, und er ein rein materielles, man möchte sagen animalisches Dasein führt; wenn gerade „die tüchtigsten, aufstrebenden, ihrer Menschenwürde am schärfsten sich bewußten Elemente mehr als in andern Gewerbezweigen dazu gedrängt werden, dem erlernten Handwerk Valet zu sagen und sich einer andern Beschäftigung zuzuwenden, die mehr Luft und Licht und Freiheit dem inneren und äußeren Menschen vergönnt" [2]).

Justin Godart, der Verfasser des obengenannten französischen Gesetzentwurfs von 1909, erzählt, daß er, um das geistige Leben der Lyoner Bäcker zu heben, ein Lesezimmer für sie eingerichtet habe.

1) Über Geschlechtskrankheiten und Trunksucht der Bäcker in ihrem Zusammenhang mit der Nachtarbeit siehe den nächsten Abschnitt. 2) Dr. W. Zimmermann-Berlin, zitiert nach Jahrbuch des Zentralverbands der Bäcker u. s. w. 1915, p. 91.

„Mais ni les livres, ni les journaux eurent de succès; les boulangers ne lisaient pas. Ils étaient rudes et brutaux; ils étaient buveurs. Évidemment tout cela me frappait; je m'informai, je recherchai ce qui pouvait créer cet état d'esprit. Et je n'eus pas la peine à en trouver l'explication dans les conditions de travail, qui leur étaient faites. Ces conditions elles-mêmes provenaient directement de cette obligation: travailler la nuit toute sa vie [1]).

b) Das soziale und Familienleben des Bäckers leidet nicht minder unter der Nachtarbeit. Vom Verkehr mit Freunden und Kollegen außerhalb des Meisterhauses, von der Teilnahme an Versammlungen und Festen, ja selbst vom Besuch des Gotteshauses und Gottesdienstes ist er durch seinen schon am Abend beginnenden Nachtdienst und den unentbehrlichen Tagesschlaf so gut wie ausgeschlossen; und wenn er einmal eine Mußestunde hat, so stimmt sie nicht mit den Mußestunden anderer Berufsarten überein [2]); er steht fast außerhalb der menschlichen Gesellschaft.

Und sein Familienleben? Die meisten Bäcker haben keins. Natürlich gilt das nicht von den Meistern, die durchweg verheiratet sind und schon im Interesse ihres Geschäfts und Berufs verheiratet sein müssen, aber deren Familienleben zweifellos auch durch die Nachtarbeit beeinträchtigt wird, soweit sie sich an dieser beteiligen. Sondern es handelt sich um die Gesellen, die durch die Nachtarbeit zu einem unfreiwilligen Zölibat verurteilt sind, oder wenigstens bis vor Kurzem verurteilt waren. Denn im engsten Zusammenhang mit der Nachtarbeit stand der Kost- und Logiszwang, der die Bäckergesellen nötigte, im Meisterhause zu wohnen und sich beköstigen zu lassen. Länger als in irgend einem anderen Gewerbe hat sich dieser Zwang, der früher in allen üblich war, im Bäckergewerbe gehalten. Die Meister bestanden darauf, ihn beizubehalten, um die Gesellen zu jeder Zeit und namentlich für die Nachtarbeit zur rechten Zeit an der Hand zu haben. Ob wirklich Eigennutz und Profitgier hierbei wesentlich mitsprachen, und die Meister an Kost und Logis ein gutes Geschäft machten? Ich bezweifle es, denn Naturalleistungen sind — trotz der fast allgemeinen Abneigung der Arbeiter dagegen — in der Regel für den Empfänger vorteilhafter als für den Spender, weil sie fast nie zu ihrem vollen Werte angerechnet werden. Höchstens, daß die Gesellen den Meistern helfen mußten, die nichtverkauften, altbackenen Semmeln aufzuessen, bis sie sich dagegen wehrten. Jedenfalls schloß aber dieser Kost- und Logiszwang im Meisterhause ein eigenes Familienleben der Gesellen so gut wie aus. Als Regel galt, daß ein Bäckergeselle, der heiraten wollte, wenn er nicht Gelegenheit und Mittel hatte, sich selbständig zu machen, aus dem Bäckerberuf ausscheiden mußte. Gerade dieser Umstand hat viele Gesellen aus dem Bäckerberufe hinausgetrieben; verheiratete Gesellen konnten nur schwer Beschäftigung finden [3]). Der außer Kost und Logis in bar gezahlte Lohn war auch nicht so bemessen, daß man für die Frau davon eine Wohnung mieten und einen Haushalt unterhalten konnte.

---

1) Picavet a. a. O. p. 18. 2) Ebenda p. 20. 3) Weingärtner a. a. O. p. 39 f.

Und wenn ein Bäckergeselle dennoch heiratete, und seine Frau in einer kümmerlichen Stadtwohnung oder in der Nähe auf dem Lande wohnte, so hatte er nichts von seiner Ehe und seinem Familienleben, er konnte sich seiner Frau und der Erziehung etwaiger Kinder nicht widmen, auch wenn der gutmütige Meister ihm hin und wieder einen Nachmittag freigab und er selbst an diesem auf den Schlaf verzichtete. Im Jahre 1882 waren nur etwa 9% der Gehilfen verheiratet oder verwittwet; unter 1000 Gesellen und Lehrlingen zwischen 15 und 30 Jahren waren nur 28 verheiratet[1]) 1895 sogar nur 6, bezw. 2 %[2]). Seitdem ist der Kost- und Logiszwang, hauptsächlich durch die Tarifverträge zurückgegangen, obwohl während des Krieges wegen der schlechten Lebensmittelverhältnisse manche jüngere Gehilfen gern die Kost im Meisterhause mitgenommen hätten. Die Veränderungen, die hier seit Anfang des Jahrhunderts im Bäckergewerbe eingetreten sind, ergiebt folgende, der deutschen Bäcker- und Konditorenzeitung[3]) entnommene Tabelle:

Jahr der Aufnahme	Zahl der Befragten	Es hatten beim Arbeitgeber: Kost und Logis		Wohnung und halbe Kost		Wohnung, aber ohne Kost		Beköstigung, aber keine Wohnung		Keine Wohnung und keine Kost	
		Gesellenzahl	%	Gesellenzahl	%	Gesellenzahl	%	Gesellenzahl	%	Gesellenzahl	%
1901	20686	?	?	?	?	1868	9,0	90	0,4	3229	15,6
1904	7714	3056	47,4	763	9,9	1079	13,9	46	0,6	2170	28,7
1906	31997	18232	57,1	2798	8,7	2606	8,1	623	1,3	7738	24,9
1908	36365	21699	59,7	1694	4,7	1903	5,2	151	0,4	10918	30,0
1910	40844	21735	53,2	3433	8,4	1879	4,6	209	0,5	13588	33,3
1912	44282	26186	59,1	1083	2,4	1671	3,8	71	0,2	15271	34,5
1917	8333	2747	33,0	188	2,3	201	2,5	128	1,4	5069	60,8

Danach sind gegenwärtig nur noch 33 % der beschäftigten Bäcker vollständig in Beköstigung und Wohnung beim Arbeitgeber, dagegen 67 %, rund $^2/_3$, sind ganz oder teilweise von dem Kost- und Logiszwang befreit. Die Zahl der verheirateten Bäcker hat damit zugenommen, wenn auch längst nicht im Verhältnis zu dieser Befreiung.

c) Das moralische Leben der Bäcker wird gleichfalls von der Nachtarbeit beeinflußt. Im gleichen Maße wie der durch das nächtliche Wachen und Arbeiten und den ungenügenden Schlaf geförderte Stumpfsinn den Bäcker unfähig macht für geistige Bedürfnisse und höhere Genüsse, zieht er ihn zu niedrigen Genüssen und gemeinen Freuden herab. Godart, der die Lyoner Bäcker für Trinker erklärt, fügt hinzu[4]): „La cause de cette regrettable intempérance n'est pas douteuse: c'est le métier. Tout pousse le boulanger à boire: la poussière de la farine, la chaleur, la fatigue, l'insuffisance de l'alimentation et du

1) Oldenberg a. a. O. p. 10. 2) Weingärtner a. a. O. p. 46. 3) 1918, Nr. 1; vgl. Jahrbuch 1917, 177 f. 4) Picavet a. a. O. p. 19.

repos. Aussi bien l'alcoolisme est en quelque sorte pour eux autant une maladie professionelle qu'un défaut."

Auch von andrer Seite wird der Vorwurf des Trunkes gegen die Bäcker erhoben. Allgemein urteilen Mosse und Tugendreich[1]: „Die überheizten Backräume, die lange Arbeitszeit der Bäcker und Konditoren erzeugt Trinker in diesem Gewerbe." Von erfahrenen Bäckermeistern wurde mir die Trunksucht der Bäcker entschieden bestritten, dagegen behauptet, daß sie dem Spiel ergeben seien. Für erstere sprechen die tatsächlichen Verhältnisse, der Mehlstaub, die Hitze der Backstube und der durch Schwitzen verursachte Feuchtigkeitsverlust des Körpers, welche Trockenheit im Halse und Durst erzeugen; die Unlust sich den Magen durch fortwährendes Trinken von abgestandenem und in der heißen Backstube warmgewordenen Wasser zu verschleppern, dazu das volkstümliche Vorurteil, daß man bei erhitztem Körper kein Wasser trinken dürfe, und daß der Alkohol munter mache. Für den Vorwurf des Spiels habe ich kaum Belege gefunden.

Dagegen besteht über einen andern moralischen Mangel der Bäcker, der in unmittelbarem Zusammenhang mit der Nachtarbeit steht, kein Streit, das sind geschlechtliche Ausschweifungen und Geschlechtskrankheiten.

„Zu den Geschlechtskranheiten[2]) stellen die Bäcker ein ansehnliches Kontingent. Von 165 in der Münchener Poliklinik behandelten Bäckern litten 58 an Ekzemen, Akne, Furunkeln, 12 an Skabies, 74 an Tripper, 28 an Syphilis, 4 an Neurasthenia sexualis —; 6 % aller dort behandelten Tripperkranken waren Bäcker."

Diese Ergebnisse werden von anderer Seite bestätigt. Ein auf Antrag der 30 Beisitzer des Berliner Gewerbegerichts an 109 Spezialärzte, 120 Kassenärzte und die öffentlichen Krankenhäuser versandter Fragebogen ergab die starke Verbreitung venerischer Krankheiten im Berliner Bäckergewerbe[3]).

Seine Erkärung findet dieser ebensowohl gesundheitliche wie moralische Mangel in der ganzen Art des Bäckerbetriebes, der eine Umkehrung der natürlichen Verhältnisse bedeutet. Die Nachtarbeit in feuchter, heißer Luft reizt zu geschlechtlichen Exzessen. Der Kost- und Logiszwang und die dadurch veranlaßte Ehelosigkeit vermehrt das Übel. Der geringe Lohn und versumpfte Geschmack treibt dann die extravagierenden Bäcker der niedrigsten Klasse der Venus vulgivaga in die Arme und verursacht die vielen Geschlechtskrankheiten. Schiff-Wien[4]) gibt als direkte produzierende Momente der hohen Beteiligung des Bäckergewerbes an den Geschlechtskrankheiten Nachtarbeit, Schlafstellenunwesen, schlechte Entlohnung und zeitweilige Arbeitslosigkeit an.

d) Es läßt sich begreifen, wenn das Bäckergewerbe diese gesundheitlichen, sozialen und moralischen Mängel, die doch zum großen Teil die Nachtarbeit verschuldet hat, und damit diese Nachtarbeit selber als einen Makel empfindet, der den ganzen Stand schädigt und herabsetzt und andern Berufen unebenbürtig macht, und daß das Verbot der

---

1) a. a. O. p. 482. 2) Ebenda p. 215. 3) S. Pr. 1905/6, p. 89 f.
4) Mosse und Tugendreich a. a. O. p. 519.

Nachtarbeit dem Bäckergewerbe eine Forderung ist, bei der es sich um die Ehre des Handwerks handelt. Es ist nicht nur das Gefühl der Arbeitserleichterung, was die Bäckergesellen die Bundesratsverordnung vom 5. 1. 15 so freudig hat begrüßeu lassen, sondern es ist ebensowohl die Empfindung, von einem unwürdigen Joche befreit und den andern Berufen gegenüber rehabilitiert zu sein: „Die Nachtarbeit war ein Laster — laßt es nicht wieder auferstehen", so schließt die Deutsche Bäcker- und Konditoren-Zeitung ihren Begrüßungsartikel zum Nachtbackverbot [1].

4. In engem Zusammenhang mit diesen Schäden im Bäckergewerbe steht ein vierter Punkt, den wir für das Nachtbackverbot anführen, das ist die Frage des Nachwuchses, das Lehrlingsproblem.

Die Lehrlingsverhältnisse nennt Oldenberg [2]) die partie honteuse der deutschen Bäckerei, und Badtke [3]) führt die mißliche Lage des Handwerks zum großen Teil zurück auf eine weitverbreitete Lehrlingszüchterei und dadurch veranlaßte Übersetzung des Gewerbes. Der Zweck der Lehrlingszeit ist die Ausbildung junger Leute in allen Zweigen und Obliegenheiten des Gewerbes. Zur Erfüllung dieses Zwecks hätte auch vor der Bundesratsverordnung von 1915 in den meisten Fällen die Beschäftigung der Lehrlinge bei Tage genügt, da nach mehrfachen Zeugnissen die Bäckerei im Allgemeinen leicht zu lernen ist, und wenigstens in den größeren Betrieben die vollständige Bäckerei bei Tage noch einmal wiederholt ward. Einzelne verständige Meister haben den Lehrlingen auch wohl eine längere Ruhezeit und ein späteres Aufstehen als den Gesellen gegönnt. Meist aber haben die jungen, unausgewachsenen, oft noch schwächlichen Menschenkinder ein noch härteres Los als die Gesellen gehabt, indem sie — oft von den Gesellen noch schlecht behandelt und weniger gut als diese verköstigt [4]) — die ganze Nachtarbeit mitmachen und dann am frühen Morgen 1—3 Stunden lang das Weißbrot austragen, zumeist auch gegen Abend noch die Fortbildungsschule besuchen mußten, wo sie dann während der Unterrichtsstunden vom Schlaf übermannt wurden.

Anstatt sie anzulernen, nützten die Meister ihre Lehrlinge aufs Äußerste aus als billige und willige Arbeitskräfte. Da man ältere Gesellen möglichst abschob, stellte man weit über Bedarf Lehrlinge ein, die nach kurzer Zeit volle Gesellenarbeit und mehr als solche verrichten mußten, ohne Gesellenansprüche erheben zu können. Während es in London und Paris, auch in manchen deutschen Großstädten kaum noch Lehrlinge gab, blühte an anderen Orten eine wahre Lehrlingszüchterei, die diesen Mangel nicht nur völlig wieder ausglich, sondern einen erheblichen Überschuß ergab. Nach der üblichen Rechnung darf es bei vierjähriger Lehrzeit nur $^1/_5$ soviel Lehrlinge geben als Meister und Gesellen zusammen [5]), das macht bei dreijähriger $^1/_7$; in Wirklichkeit sind es in Deutschland $^1/_4$ bis $^1/_3$ [6]). Ein großer Teil davon wurde dann als Gesellen stellenlos und vermehrte das Heer der Ausgestoßenen

---

1) Jahrg. 1915, Nr. 2. 2) a. a. O. p. 55. 3) a. a. O. p. 190 f.
4) Vgl. Bebel, Zur Lage der Arbeiter in den Bäckereien, p. 37, 45 f. 5) Oldenberg a. a. O. p. 61. 6) Nach Badtke a. a. O. p. 191 in Kleinbetrieben $^1/_3$ der Abhängigen, in größeren $^1/_4$.

und Arbeitslosen in den Großstädten, „die der Dinge warten, die da kommen sollen" und oft günstige Anerbieten von Arbeit in einer kleinen Landstadt ausschlagen, um in der Großstadt zu bleiben.

Schon Bebel[1]) erkärt den Zugang junger Kräfte zur Bäckerei aus der massenhaften Zufuhr vom Lande, wo sie durch Agenten angeworben und in die größeren Städte geleitet werden. Aus Berlin berichtet er: „Mit den Lehrlingen wird ein wahrer Handel getrieben; sie kommen in Scharen aus der Provinz (besonders aus Schlesien und Ostpreußen), und dem Agenten werden 15—20 M. Provision für einen Lehrling bezahlt."

Allmählich aber scheinen die Lehrlingsverhältnisse des Bäckergewerbes in weiteren Kreisen ruchbar geworden zu sein und die Lust zum Eintritt in den Beruf verleidet zu haben. In den Jahresberichten der Königl. Preuß. Regierungs- und Gewerberäte wird wiederholt betont (so im Bericht für Lüneburg 1913)[2]) daß „die Eltern immer seltener ihre der Schule entwachsenen Söhne dem Bäckergewerbe zuführen, sodaß die Meister, soweit nicht eigene Söhne in Betracht kommen, den erforderlichen Nachwuchs vielfach aus Waisenhäusern und durch Stellenvermittler aus den östlichen Provinzen beziehen müssen. Hieran tragen zweifellos die dem Bäckergewerbe anhaftenden Nachteile, vor Allem die Nachtarbeit und die oft unterbrochene Ruhezeit die Schuld, also Verhältnisse, wie sie wohl kaum in andern Betrieben anzutreffen sind. Bleiche Gesichtsfarbe und müdes Wesen der jugendlichen Bäckereiarbeiter sind als Folgen dieser Nachteile typisch."

Der Krieg und die Bundesratsverordnung von 1915 hat an den Lehrlingsverhältnissen manches gebessert. Zwar die Lehrlingszüchterei hat noch nicht aufgehört, im Gegenteil, sie ist durch den Mangel an Gesellen während des Krieges erst recht ins Kraut geschossen, sodaß der Obermeister der Hamburger Innung davor warnte, das Gewerbe nicht mit Lehrlingen vollzupropfen. Das Jahrbuch des Zentralverbands der Bäcker u. s. w. zählte während des Krieges in den ihm zugänglichen Bäckereibetrieben[3]):

im Jahre	Lehrlinge	Bäcker- und Konditorgesellen sind beschäftigt	Auf 100 Gesellen kommen Lehrlinge
1914 (bei Kriegsausbruch)	14873	36103	41,2
1915	13236	20865	63,4
1916	13188	16790	78,4
1917	16196	11284	143,5

Aber es ist nicht nur die für die jugendlichen Arbeiter doppelt ungesunde Nachtarbeit weggefallen, sondern auch das Austragen der Frühstücksware in den frühen Morgenstunden ist beseitigt Es ist schon jetzt festgestellt[4]), daß die technische Ausbildung der Lehrlinge im Allgemeinen den be-

1) a. a. O. p. 173. 2) a. a. O. p. 321. 3) Jahrb. d. Zentral-Verbands 1917, p. 166. 3) Ebenda 1916, p. 194.

rechtigten Ansprüchen mehr genügt als vor dem Kriege. „Wenn früher die Bäckerei- und Konditoreibesitzer der Großstädte mit Vorliebe ihre Lehrlinge massenhaft aus ländlichen Gegenden des In- und Auslands — so die Hamburger Bäckermeister ein Jahrzehnt aus Deutsch-Böhmen — holten, viele andere Bäckermeister mit Waisenhäusern in Verbindung standen, um die der Schule entwachsenen Waisenknaben von dort als Lehrlinge zu bekommen, so haben das Vorgehen der Gesellenorganisation und der Druck der Öffentlichkeit dahin gewirkt, daß dieses heute lange nicht mehr in so allgemeinem Maße üblich ist." Es ist zu hoffen, daß mit dauernder gesetzlicher Einführung des Nachtbackverbots auch hier wieder normale Verhältnisse eintreten, auf der einen Seite der Lehrlingszüchterei Schranken gesetzt werden, auf der andern Seite ein vermehrtes Angebot von Lehrlingen aus rechtlichen Familien für das von seinem Druck befreite Bäckergewerbe eintreten wird.

5. Daß die Tagesarbeit auch nach der finanziellen Seite hin vorteilhafter ist, m. a. W. daß die Nachtarbeit auch eine Verteuerung des wichtigsten Volksnahrungsmittels bedeutet, darauf hat Reche[1]) zuerst aufmerksam gemacht. Bei der geringen Leistungsfähigkeit des Arbeiters zur Nachtzeit beanspruche nämlich der Nachtbetrieb immer eine längere Arbeitszeit als der Tagbetrieb — eine bekannte Erfahrung in jeder Industrie, die mit Nachtbetrieb arbeitet. Bei flüchtiger Betrachtung könne es nun so scheinen, als ob eine allgemeine Reduktion der Betriebskosten in der Bäckerei durch Verringerung der Arbeitszeiten nicht eintreten würde, da hier im Allgemeinen Wochenlöhne gezahlt werden, die man auch bei einer täglich um eine oder mehrere Stunden verkürzten Arbeitszeit nicht herabsetzen könne, weil sie das durchschnittliche, landesübliche Einkommen gelernter Arbeiter darstellen. Einen Nutzen der Arbeitsersparnis hätten daher zunächst wohl nur die großen Bäckereien, die im Stande wären, bei Tagesbetrieb den Lohn eines oder mehrerer Gesellen zu sparen. Aber auch im Kleingewerbe wird Stundenlohn gezahlt, und zwar einerseits bei Überstunden, andrerseits bei Stellung von Ersatzmännern. Letztere wird in Zukunft eventuell nicht nur für die hohen Feste in Betracht kommen, an denen die Meister schon jetzt in der Regel den Gesellen einen Tag freigeben, sondern noch mehr, wenn ihnen durch Gesetz eine wöchentliche Ruhepause gegönnt wird. Hier ist durch die Tagesarbeit, die auch nach andern Zeugnissen[2]) rascher und mit mehr Lust und Liebe geleistet wird, zweifellos auch in den Kleinbetrieben an Stundenlohn zu sparen.

Da die Tagesarbeit bei natürlichem, die Nachtarbeit nur bei künstlichem Lichte geleistet werden kann, so bringt der Tagbetrieb auch eine wesentliche Ersparnis an Beleuchtungskosten. Eine Großbäckerei mit 2 Betrieben hat im Jahre 1913 (mit Nachtarbeit) 7036,94 M. für Licht, im Jahre 1915 (ohne Nachtarbeit) nur 2515,68 M. ausgegeben, also 4621,26 M. Beleuchtungskosten gespart[3]). Der Umsatz der Bäckerei war in den beiden Jahren der gleiche, nämlich 3500000 M.

---

1) a. a. O. p. 10. 2) Vgl. oben das Schreiben des Leiters der Habagwerke. 3) Jahrbuch des Zentralverbands 1917, p. 82.

Im gleichen Verhältnis wird solche Ersparnis an Beleuchtung ohne Nachtarbeit gegenüber einer Betriebsweise mit Nachtarbeit in allen Betrieben bis hinunter zu den kleinsten erzielt. Dagegen haben die meisten Großbäckereien Norddeutschlands festgestellt, daß sie die Backöfen während der Nachtruhe — je nur mit einer Schaufel beschickt und bei entsprechend gestellten Luftzügen — langsam weiter brennen lassen können, damit sie morgens beim Betriebsanfang gleich gebrauchs- und backfähig sind. Danach ist der durch die Nachtruhe verursachte Mehrverbrauch an Feuerung nur ein geringer, und ebensowenig tritt ein Zeitverlust durch Erkaltenlassen und Wiederanheizen der Öfen bei vernünftiger Behandlung ein.

Daß bei Tage rationeller, aufmerksamer und vorteilhafter für die Betriebe gearbeitet wird, leuchtet ohne Weiteres ein; es kann bessere Kontrolle geübt werden, es wird sparsamer und vorsichtiger mit dem gegenwärtig so knappen und auf unabsehbare Zeit so sehr verteuerten Rohmaterial umgegangen. Maschinen und Backöfen werden — schon durch die raschere Fertigstellung der Arbeit — weniger abgenutzt als bei Nacht; die täglich erforderliche Reinigung läßt sich rascher und gründlicher vornehmen. Auch in der Familie kann gespart werden, wenn der Hausvater und die etwa im Hause beköstigten Gehilfen und Lehrlinge gemeinsam mit den Familiengliedern ihre Mahlzeiten einnehmen können, was bei Tagesbetrieb und unter Benutzung der bei der Arbeit entstehenden Zwischenpausen wohl möglich ist. Ferner wird — darauf macht das Jahrbuch des Zentralverbands 1917 aufmerksam — durch die Tagesarbeit unlauteren Elementen, die während des Krieges in den Beruf sich mit eingeschlichen haben und die es auch außerhalb des Krieges in jedem Berufe giebt, die Gelegenheit zu Diebstählen an Rohmaterial oder fertigem Brot abgeschnitten. Endlich ist — jetzt während der Kriegszeit und hoffentlich für immer — durch die Tagarbeit die Weißbrotausträgerei und das Borgsystem beseitigt und überall Barzahlung eingeführt, und auch das bedeutet einen finanziellen Vorteil.

Es sind im Einzelnen nur kleine Gewinne, die die Tagesarbeit gegenüber der Nachtarbeit bietet. Zusammengerechnet aber ergeben sie ein erhebliches Plus für die Volkswirtschaft. Und dieses Plus wird noch wesentlich erhöht durch das Minus an Ausgaben, die jetzt durch Krankheit, frühzeitige Invalidität und Tod der Bäckereiarbeiter infolge der ungesunden Nachtarbeit für die Volkswirtschaft entstehen und durch dauernde Tagesarbeit sehr rasch dürften herabgesetzt werden.

6. Wenn die meisten dieser Vorteile in erster Linie den Bäckern selbst und nur indirekt dem Publikum zu Gute kommen, so haben doch auch die Konsumenten ein unmittelbares Interesse an dem Verbot der Nachtarbeit im Bäckergewerbe und dessen dauerndem Bestehen. Dieses Interesse läßt sich zusammenfassen in das eine Wort „Sauberkeit". „Jeder Einsichtige verzichtet gern des Morgens in der Frühe auf die knusperigen Brötchen, Semmeln oder Schrippen, wenn er weiß, daß durch Beseitigung der Nachtarbeit viel bessere Garantie dafür geschaffen

wird, daß im Bäcker- und Konditorgewerbe die Herstellung der Backwaren nur unter der größten Reinlichkeit und Sauberkeit vor sich geht".[1])

Es ist unglaublich und unappetitlich noch in der Vorstellung, wieviel Unsauberkeit das Halbdunkel der Nachtarbeit im Bäckergewerbe zugedeckt hat. Der Schmutzian konnte weniger kontrolliert werden, und auch der von Natur Saubere wird bei der kümmerlichen Nachtbeleuchtung und der Ermüdung des Auges gar manches nicht bemerkt haben, was bei Tage der Beobachtung nicht entgehen konnte, Unsauberkeit der Backstube, des Ofens, der Maschinen und Geräte, unsaubere Herstellung der Arbeit, Unsauberkeit am eigenen Körper. Es sind zum Teil geradezu ekelerregende Zustände, die uns da geschildert werden. Daß dem ermüdeten und schweißtriefenden Bäckergesellen beim Teigkneten die Schweißtropfen vom Kopfe, die Schnupftabakskrumen aus der Nase in den gefüllten Backtrog fallen, daß das Reinigen der Hände in demselben Gefäß geschieht, das zur Erzeugung des Gebäcks benutzt wird, daß Schaben und Russen, die sich gern in Bäckerhäusern und am liebsten in der warmen Backstube aufhalten, mit in das Brot verbacken werden, das sind noch Kleinigkeiten. Schlimmer ist, daß die schweißtriefeuden Gesellen, Leute, deren Betten zum Teil monatelang nicht frisch überzogen sind[2]), sich in den Arbeitspausen auf die gefüllten Mehlsäcke oder auch direkt auf die Backtische legen, um zu schlafen, und daß die Mehlsäcke bisweilen in feuchten, unsauberen Räumen lagern und an Wänden aufgerichtet sind, die von außen mit ekelhaften Flüssigkeiten durchfeuchtet sind.

Das Schlimmste ist aber, daß manchmal Gesellen, die mit unsauberen und ansteckenden Krankheiten behaftet sind, backen. Wir haben oben gesehen, daß Hautkrankheiten, Ekzeme, Flechten, Krätze, Tuberkulose zu den Berufskranheiten der Bäcker gehören und Geschlechtskrankheiten bei ihnen nicht selten sind, und daß sie, anstatt mit diesen Krankheiten zum Arzt zu gehen und sich ins Krankenhaus in ordentliche Pflege zu begeben, in vielen Fällen sie gewähren lassen, selber an ihnen herumkurieren und solange wie möglich ihre Arbeit damit verrichten, um nicht erwerblos zu werden. Nach dem Bericht der Wiener Innungskrankenkasse für 1891 haben in Wien im kranken Zustand fortgearbeitet[3]):

Krankheit	Bäcker	Zuckerbäcker
Tuberkulose	18	5
Geschlechtskrankheiten	92	20
Nässende Flechte	58	10
Krätze	8	—
Verletzungen	50	7

Wenn sie mit ihren krätzezerfressenen, von Flechte feuchten, vielleicht gar mit syphititischen Geschwüren verseuchten Händen und Unterarmen den Teig bearbeiten und ihr tuberkulöser Atem oder Husten darüber-

1) „Hinweg mit der Nachtarbeit im Bäckergewerbe", Agitationsschrift der drei Gesellenverbände, p. 3. 2) Bebel a. a. O. (heute vielleicht nicht mehr ganz zutreffend). 3) Oldenberg a. a. O. p. 69.

hingeht, sodaß die unsauberen Spuren der Krankheit auf die Backware übertragen, vielleicht gar ansteckende Krankheiten mit ihr verbreitet werden, so ist das nicht nur ekelhaft, sondern direkt gefährlich.

Es ist durchaus noch nicht mit voller Sicherheit nachgewiesen und wird von manchen Seiten bestritten, daß die von kranken Bäckern in das Brot übertragenen Krankheitskeime durch den Backprozeß völlig vernichtet werden[1]). Die englischen Ärzte Walsh und Waldo, die die Frage speziell studiert haben, behaupten, daß die Temperatur im Innern des Brotes eine längst nicht so hohe wie die auf die Außenseite wirkende Backofenhitze (200—250°) sei und nicht genüge, um die schädlichen Keime z. B. der Tuberkulose und Cholera zu zerstören. Ein französischer Chemiker Barral hat dann durch Versuche festgestellt, daß die Innentemperatur des Brotes 100° nicht erreiche und nicht ausreiche, alle Keime zu ertöten. Die verschiedene Gestalt der äußeren Rinde und der inneren Krume des Brotes spricht für diese Theorie. Aber selbst wenn alle Ansteckungskeime in den Broten durch den Backprozeß vernichtet werden, so gehen die gebackenen Brote nachher beim Auslegen und Verteilen in die Regale wieder durch dieselben Hände, und es ist durchaus keine Sicherheit geboten, daß nicht mit den Broten die Krankheitskeime von den Bäckern auf die Kunden übergehen und die Krankheiten weitertragen.

Jedenfalls erscheint das Urteil Köppes richtig[2]): „Die hohen Krankheits- und Sterblichkeitsziffern unter den Bäckereiarbeitern und die gefährliche Art ihrer hauptsächlichsten Krankheiten machen in Verbindung mit der Tatsache, daß das elementarste Volksnahrungsmittel in diesen Betrieben täglich produziert wird, den gesetzlichen Schutz nicht nur im Interesse dieser Arbeiter selbst, sondern auch in dem der Gesundheit des ganzen Volkes und mithin der öffentlichen Wohlfahrt notwendig."

Es ergiebt sich also, daß die Nachtbäckerei nicht nur unnötig ist, sondern daß auch starke Gründe der Gesundheit, des intellektuellen, gesellschaftlichen und sittlichen Lebens, des Fortbestandes und der Rentabilität des Gewerbes, wie das Interesse des Publikums für eine dauernde Aufhebung der Nachtarbeit im Bäckergewerbe sprechen.

Vierter Teil: Einwände gegen das Nachtbackverbot.

Man sollte denken, daß diese Gründe ausreichen, jeden Einsichtigen bei gutem Willen von der Richtigkeit und Notwendigkeit eines dauernden Nachtbackverbots zu überzeugen. Allein schon die Geschichte dieses Verbots nnd des darum entbrannten Streites hat uns erkennen lassen, daß das keineswegs der Fall ist, daß das Verbot der Nachtarbeit gerade in den Bäckerkreisen selbst zahlreiche Gegner hat, die eine Reihe mehr oder minder ernsthafter Einwände dagegen erheben:

1) Vgl. Reche a. a. O. p. 8. Picavet a. a. O. p. 16. M. Bouteloup, Le travail de nuit dans les boulangeries 2) Auf eine im März 1909 ergangene Anfrage abgegeben.

1. Am leichtesten wiegt wohl der aus der südwestdeutschen Ecke des Germaniaverbandes kommende Einwurf, man solle die Beratung und Beschlußfassung über ein dauerndes Nachtbackverbot auf die Zeit nach dem Kriege verschieben, damit auch die zahlreichen, jetzt im Felde stehenden Bäcker um ihre Meinung befragt werden und ihre Stimme abgeben könnten. Man solle nach dem Kriege zuerst für ein Jahr das Nachtbackverbot wieder aufheben und dann erst nach den neuen Erfahrungen zur Abstimmung schreiten. Etwas ernsthafter begründet lautet der Einwand in der Allg. Deutschen Bäcker- und Konditorzeitung[1]): „Die Erfahrungen mit der Tagarbeit während des Krieges mit der einschränkenden, gebundenen Bäckerei könnten nicht maßgebend sein für eine endgültige Stellungnahme und Entschließung für eine Zeit von weltgeschichtlicher Bedeutung. Die Regelung der Arbeitszeit in den Bäckereien für die Friedenszeit müsse in dieser selbst erfolgen. Dadurch würde auch den Bäckern im Felde Gelegenheit gegeben, mit zu bestimmen."

Den Bäckern im Felde ist Gelegenheit gegeben worden, ihre Meinung zu äußern, durch die von dem Zentralverband der Bäcker und Konditoren mit Genehmigung des Kriegsministeriums veranstaltete Abstimmung der in Garnison-, Etappen- und Feldbäckereien beschäftigten Bäcker, und diese Abstimmung ist mit geradezu erdrückender Majorität für das Nachtverbot ausgefallen[2]). Und wenn dagegen gehalten wird, daß die viel größere Zahl der nicht in Bäckereien beschäftigten, sondern an der Front stehenden Meister und Gesellen nicht befragt sei; ja, glaubt denn im Ernste jemand, daß die Bäcker, die die Strapazen des Krieges voll ertragen haben, sich danach sehnen werden, die ermüdende, ungesunde Nachtarbeit daheim wiederzufinden? Voraussichtlich würde, wenn deren Stimmen gehört würden, die Majorität für das Nachtbackverbot und dessen sofortige, dauernde Einführung noch viel größer werden. Ihre Meinung zu äußern, ist den im Felde Stehenden ja auch jetzt nicht verwehrt, und sie machen in den Bäckerzeitungen ausgiebigen Gebrauch davon. Aber die Abstimmung über das Gesetz wird nicht in Bäckerkreisen fallen, sondern im Reichstag, nach sorgfältigem Ermessen der verschiedenartigen Interessen der Produzenten und Konsumenten. Der ganze Vorschlag der Hinausschiebung des Gesetzes ist nur ein Vorwand, durch den man Zeit zu gewinnen hofft, um in den Interessentenkreisen und bei der Regierung einen Umschwung der Stimmung herbeizuführen.

In Wirklichkeit ist gerade die gegenwärtige Zeit für eine Beratung und Beschlußfassung über ein dauerndes Nachtbackverbot ganz besonders geeignet. Die Frage ist einmal angeschnitten und im Rollen, und zwar nicht nur in Deutschland, sondern in fast allen zivilisierten Ländern. Das Nachtbackverbot besteht tatsächlich schon und braucht nicht erst eingeführt, sondern nur mit gewissen Modifikationen für die Friedenszeit verlängert zu werden. Das Publikum hat sich nicht nur an die Vorteile, sondern auch an die kleinen Schattenseiten der Einrichtung

1) 1916, p. 13. 2) S. oben S. 27.

im Kriege bereits gewöhnt. Das Gleiche gilt von der großen Mehrheit des Bäckergewerbes, das auf die definitive Regelung der Angelegenheit wartet oder sich doch damit abgefunden und in mancher — namentlich technischer — Beziehung bereits darauf eingerichtet hat.

2. Ebensowenig ernst zu nehmen ist der von Brotfabrikanten zu Gunsten der Nachtarbeit erhobene Einwand[1]), bei dem Brot, das nicht genügend lange unter Benutzung der kühlen Nachtzeit gebacken sei, entwickle sich das „Fadenziehen" des Teiges, und solches Brot sei aus gesundheitlichen Gründen auszuschließen. Dieses Argument beruht insofern auf Tatsachen, als bei großer Sommerhitze das Brot leicht von Pilzen befallen wird, den Heu- oder Kartoffelbakterien, die die Brotbestandteile angreifen und unter Erzeugung übelriechender Stoffe zersetzen und ungenießbar machen. Kartoffel- und Reismehl sind dem besonders ausgesetzt. Aber abgesehen davon, daß wir in normalen Zeiten auf solche Ersatzmehle kaum mehr angewiesen sein werden, und daß für die Erzeugung der „Fäden" die Zeit des eigentlichen Backens, ob Tag oder Nacht, wohl kaum eine erhebliche Rolle spielt, hat man in der Säuerung der Teige, eventuell in einem Zusatz von Milch- oder Essigsäure nach dem Urteil Sachverständiger das beste Hilfsmittel gegen diese Krankheit.

3. Nicht viel schwerer wiegt der gleichfalls von den Großbetrieben erhobene Einwand, mit dem sie die Verrichtung der „Vorarbeiten" außerhalb der gesetzlichen Arbeitszeit begründen und mit dem sie neuerdings in Regierungskreisen Eingang gefunden zu haben scheinen[2]): „Um einen gesunden, kräftigen Sauerteig zu erhalten bedürfe es 4 Stunden. Es könne demzufolge bei Beginn der Arbeitszeit um 6 Uhr morgens erst um 10 Uhr vormittags mit der Bereitung des Brotteigs begonnen werden, wenn man gutes, gesundes Brot erhalten wolle. Letzteres sei aber auch ausgeschlossen, wenn der Teig am vorhergehenden Tage verfertigt werde, da er am andern Morgen durch das lange Stehen bereits verdorben sei. Auch treffe das Verbot nur die Großbetriebe, denn 95 % der Kleinmeister übertrete diese Verordnung ohne daß es zu kontrollieren sei, da Wohnung und Werkstatt eng miteinander verbunden seien." Das Letztere ist lediglich einer der unfreundlichen, durch nichts bewiesenen Vorwürfe, mit denen die Großbetriebe gegen die Kleinmeister arbeiten. Seinem Inhalt nach ist es schon darum höchst unwahrscheinlich, weil seit Erlaß der Bundesratsverordnung von 1915 die Gesellen sehr genau auf die Innehaltung der Bestimmungen dieser Verordnung achten und Übertretungen allgemein zur Anzeige bringen, ein solcher Mißbrauch also sehr bald verhindert werden würde. Die Sache selbst kann nur durch Sachverständige entschieden werden, und da wird außer von den pro domo redenden Großbäckereien so ziemlich von allen Seiten anerkannt, daß eine Bereitung des Teigs am Vorabend durchaus möglich sei, ohne daß die Güte des Brotes darunter leide. Picavet[3]) behauptet, ein Verfahren

---

1) Vgl. Soz. Pr. 1914/15, p. 912 ff. 2) Konsumgenoss. Rundschau 1916, p. 418. 3) a. a. O. p. 30.

zu kennen, durch das man den Teig 36 Stunden aufbewahren könne, ohne daß die Qualität des Brotes dadurch verschlechtert werde. Und wenn dies Verfahren auch wohl nicht allgemein bekannt und im Gebrauch ist, so ist doch die Erwiderung des Vertreters der Christlichen Gewerkschaft, Schneble, auf der Konferenz im Reichsamt des Innern [1]) gegenüber dem Einwurf „Bei mehr als sechsstündiger Nachtruhe kann kein gutes Brot gebacken werden, weil der Sauerteig, wenn er länger als 6 Stunden steht, verdirbt", durchaus glaubhaft, daß er als Betriebsleiter einer sehr großen Bäckerei heute, bei der jetzigen zwölfstündigen Nachtruhe ein genau so gutes Brot herstellt als früher. Zu bedauern ist nur, daß mit der Gestattung der Vorarbeiten innerhalb der zwölfstündigen Ruhezeit diese Ruhe tatsächlich durchbrochen, und daß als weitere Folge ein Mißbrauch dieser Vorarbeitsgestattung zur Vornahme anderer Arbeiten und damit die Wiederkehr einer mehr oder minder ausgedehnten Nachtarbeit zu befürchten ist.

4. Ein weiterer Einwand betrifft die Landbäckereien. Nach der Allg. Bäcker- und Konditorzeitung [2]) hat der Abgeordnete Schiele im Reichstag gesagt: „Es ist ein erheblicher Unterschied, ob ich das Verbot in der Großstadt einführe oder auf dem Lande. Es ist ein erheblicher Unterschied, ob die kleineren Bäckereien auf dem Lande gezwungen werden, am Tage zu backen, oder ob sie diese Arbeit, wie sie es bisher getan haben, in den frühen Morgenstunden vor 6 Uhr leisten, um am Tage in der Landwirtschaft tätig zu sein." Und an anderer Stelle [3]) schreibt dasselbe Blatt: „Gerade die Landbäckereien müssen die Nachtarbeit beibehalten wegen des Frühstücksweißbrots, denn das Schwarzbrot backt der Bauer selbst." Man sieht, alle Gründe müssen herhalten, wenn sie sich auch untereinander widersprechen. Es mag sein, daß die Schwarzbrotbäckerei verschieden gehandhabt wird. Nach meinen eigenen Erfahrungen in einem fast zwanzigjährigen Landaufenthalt gibt es Gegenden, wo in Bauernbacköfen selbst auf großen Bauernhöfen fast nur noch Kuchen zu Hochzeiten und andereu Festlichkeiten gebacken, das Brotbacken aber dem Bäcker, wenn ein solcher im Dorf nicht vorhanden ist, dem nächsten Stadtbäcker überlassen wird. Dieser muß für jeden Zentner Korn, den ihm der Bauer liefert, eine vereinbarte Anzahl Brote von bestimmtem Gewicht zurückliefern. Frisches Weißbrot kennt der Bauer, der keinen Ortsbäcker hat, überhaupt nicht. Soll er es zum Frühstück um 5 Uhr haben, so genügt es nicht, daß „vor 6 Uhr" die Backarbeit beginnt, sondern sie würde, da in Landbäckereien überall noch die alten Ofenkonstruktionen vorhanden sind, die stundenlanges Feuern erfordern, um 1, spätestens um 2 Uhr beginnen müssen. Da wäre es doch richtiger, das Frühstücksweißbrot spät abends zu backen, wie ja auch die Großbäckereien die erste Lage Weißbrot für die Großstadt schon vor Mitternacht backen. Dann kann der Bäcker frühmorgens ausgeruht seine Feldarbeit beginnen. Andernfalls wird sich der Bauer eben wie andere Leute an weniger frisches

---

1) Zentralblatt der Christl. Gewerkschaften Deutschlands 1916, p. 187. 2) 1916, p. 262. 3) Ebenda p. 163.

Weißbrot gewöhnen müssen. Und wenn der Landbäcker — was ich für ausgeschlossen ansehe — weder Weiß- noch Schwarzbrot mehr zu backen hat, so muß er eben seine Bäckerei, die auf dem Lande doch nur Nebenbetrieb ist, schließen.

5. Schwerer wiegt schon der damit zusammenhängende Einwand, der aber nicht nur die Landbäckereien, sondern den gesamten Kleinbetrieb im Bäckergewerbe trifft, daß er mit der Nachtarbeit seinen Haupterwerbszweig, die Herstellung von Weißbrot, zumal von frischem Frühstücksgebäck verliere: „Durch das Nachtbackverbot ist ein großer Teil der kleinen Bäckereien, die ihre Existenzmöglichkeit in erster Linie dem Brötchengeschäft verdanken, mit dem Ruin bedroht." Das war die allgemeine Meinung der Bäckermeister im ersten Schrecken über die Bundesratsverordnung von 1915. Der Großbetrieb der Brotfabriken und Konsumgenossenschaften hatte ihnen einen großen Teil des Schwarzbrotgeschäftes genommen. Damit hatten sie sich abgefunden. Aber die Weißbrot-, speziell die Frühstücksbrotherstellung konnten sie ihnen nicht nehmen, denn dessen Verschleiß hat seine örtlichen Grenzen, über die hinaus man das Weißbrot nicht mehr frisch verkaufen kann. Jetzt nahm die Bundesratsverordnung ihnen auch diesen Erwerb, denn wenn man um 7 Uhr morgens mit der Arbeit beginnt, kann man kein frisches Frühstück mehr liefern, das zu seiner Herstellung 2—2½ Stunden bedarf. Nun konnten sie ihre Läden schließen, denn das bischen Kuchenbäckerei wurde ihnen eingeschränkt und bald ganz verboten, und mit der Kundenbäckerei war es ohnehin zu Ende. Das Publikum würde sich sein Weißbrot — nicht in Gestalt von Brötchen, sondern von größeren Broten, die sich länger frisch halten — selbst im Hause herstellen.

Allein der Erfolg hat diese Sorge bald entkräftet. Der Weißbrotverkauf blieb, solange nicht die Rationierung durch die Brotkarten einsetzte, auf der alten Höhe, ja er stieg noch, denn das Publikum hatte sich bald daran gewöhnt, das frische Weißbrot zu andrer Tageszeit zu bekommen. Er wird auch nach dem Krieg wiederkommen, bleiben und steigen, sobald die Rationierung aufhört. Auf die Hausbäckerei sind heute die meisten Hausfrauen weder eingestellt noch eingerichtet, diese Konkurrenz ist nicht zu befürchten. Das wird selbst in süddeutschen Bäckerkreisen anerkannt[1]): „Daß der Frühstücksbrötchenverbrauch zurückgehen wird, bestreitet keiner; aber an dessen Stelle wird der Abendbrötchenverbrauch treten. Der Brötchenverbrauch wird also keineswegs verschwinden. Das beweist mehr und mehr das tägliche Geschäft. Das Volk hat sich an die frischen Brötchen bei Tag so gewöhnt, daß das Verlangen, wenn die Nachtarbeit wiederkommen sollte, auch in Zukunft bestehen würde. Was den weiteren Punkt belangt, die Bäckerei als Kleinbetrieb werde zurückgehen und der Großbetrieb den Kleinbetrieb verschlingen, daran ist in nächster Zeit noch nicht zu denken. Wären die technischen Verhältnisse dazu geeignet gewesen, so wäre das Kapital auch vor der Nachtarbeit nicht zurückgeschreckt. Solange die

1) A. D. B.- u. K.-Ztg. 1916, p. 32.

Backwaren nicht aufgestapelt werden können wie Stahl und Eisen sondern dem Verderben ausgesetzt sind, solange wird das Bäckergewerbe auch als Kleingewerbe bestehen können. Bis jetzt haben alle technischen Errungenschaften, die im Bäckergewerbe aufgekommen sind, auch im Kleinbetrieb Eingang gefunden."

Auf der andern Seite wird allerdings das Bedenken laut, daß nach dem Krieg das Publikum zu seinen alten Gewohnheiten zurückkehren und das frische Frühstücksgebäck verlangen werde — das dünkt uns auch wahrscheinlich, denn mit irgend einem sozialen Empfinden des großen Publikums und einem daraus folgenden, freiwilligen Verzicht ist nicht zu rechnen — und daß dann selbst bei Früherlegung des Arbeitsbeginns die Großbäckereien im Vorteil sein werden[1]): „Was man jetzt tut, ist ein Gebot der Pflicht. Das Volk paßt sich eben den herrschenden Verhältnissen an. So hat man auch den Verzicht auf frische Brötchen hingenommen. Das wird anders werden, sobald wieder geordnete Verhältnisse eintreten. Trotz dem Nachtbackverbot werden gerade die Bäcker und vornehmlich die Großbetriebe die Herstellung des Frühstücksgebäcks noch zu erringen suchen. Dazu geeignet halte ich den gewählten Arbeitsbeginn zwischen 4 und 6 Uhr nur zu gut. Der Wert, den die Herstellung des Frühstückgebäcks für uns in sich birgt, wird doch zur Erkenntnis kommen. Es war vor dem Kriege das einzige Erhaltungsmittel des Kleinbäckers. Darum konnte ihm auch der Großbetrieb wenig anhaben. Die Qualität hat es nicht zugelassen. Aber nicht allein dies: der Verschleiß der Ware drängte sich auf die frühen Morgenstunden zusammen. Auch dies war eine merkliche Waffe, um sich den Großbetrieb einschl. Konsumvereine vom Leibe zu halten. Aber die kommende Zeit wird den Großbetrieben ein willkommener Helfer sein. Wir stehen im Zeitalter des Großkapitals, mehr denn je. Das muß uns zu denken geben! Man wird versuchen, das Kleingebäck doch noch in der Frühe herstellen zu können. Denn so ein frisches, knuspriges, appetitreizendes Brötchen verliert seine alte Anziehungskraft nicht, zumal man beim ersten Frühstück weniger aus Hunger als aus Liebe zu etwas dem Gaumen Zusagenden ißt. Bei der heutigen Erfindertätigkeit werden neue Geheimnisse auf dem Gebiet nicht verschlossen bleiben. Man wird den Teig und schließlich auch die Waren schon am Abend vorher fertig stellen, sie in einem Kühlraum unterbringen, der bei der modernen Bäckerei nicht fehlt, sodaß am Morgen nur das Abbacken zu geschehen hat." Der Artikel schließt mit dem Seufzer: „Der Kleinbetrieb muß sich modernisieren, aber der Kleinbetrieb hat nicht die Mittel dazu."

Wir sind der Ueberzeugung: er wird sich modernisieren. Alle gesetzlichen Einschränkungen der Arbeitszeit in Deutschland wie im Ausland sind von jeher dem Einwand begegnet, sie führten den Ruin des Gewerbes herbei, und sind von jeher Anlaß geworden zu Fortschritten in der Technik, zu Vervollkommnungen in der Betriebsweise, zu intensiverer Anspannung der Kräfte des Geistes und Leibes, sodaß Arbeiter und Arbeitgeber davon Vorteil hatten. So wird es auch diesmal gehen.

1) A. D. B.- u. K.-Ztg. 1916, p. 66. Vgl. Günthers B.- u. K.-Ztg. 1916, p. 470 f.

Es liegen schon jetzt zahlreiche Versuche vor, die es ermöglichen sollen, trotz Wegfall der Nachtarbeit das Frühstücksbrot rechtzeitig zu liefern. Die einen gehen darauf aus das Produkt des Vortages künstlich frisch zu halten, die andern, das Gärverfahren am Morgen abzukürzen und dadurch noch rechtzeitig frisches Frühstückweißbrot zu liefern.

Dr. Katz in Amsterdam hat mit Unterstützung der Holländischen Regierung zu ersterem Zwecke wissenschaftliche Versuche angestellt und dabei konstatiert[1]), daß das Brot, in Wärme verwahrt, oberhalb einer gewissen Temperatur (ca. 30° Cels.) überhaupt nicht altbacken wird, ebenso bei sehr tiefen Temperaturen. Es gibt auch chemische Substanzen, die das Altbackenwerden verhindern, leider bis jetzt nur solche, die giftig sind und einen üblen Geschmack haben. Das Kälteverfahren macht zu große Kosten. Das Wärmeverfahren wird dadurch beeinträchtigt, daß die Kruste weich wird und ihren Geschmack in unangenehmer Weise der Krume mitteilt, und daß sich im Brote bakterielle Zersetzungen bilden. Es bleibt noch ein Verfahren mit Trockenluft, das die Kruste knusprig hält, sodaß ein abends gebackenes Brötchen morgens für frisch verkauft werden kann. Dies Verfahren soll im Großen ausprobiert sein und sich praktisch bewährt haben.

Versuche zur Abkürzung des Gärverfahrens und schnelleren Herstellung frischer Brötchen liegen in Menge vor. Alle paar Monate bringen die Bäckerzeitungen Nachrichten über eine neue Erfindung. So sind in der Versuchsanstalt für Getreideverwertung[2]) Versuche gemacht, Weißbrot ohne Hefe und ohne Backpulver herzustellen. Nach dem neuen Verfahren verzehre der Gärprozeß nur $^1/_{20}$ der Hefe gegen früher. Dies s. g. Gärverfahren mache die Nachtarbeit der Bäcker unnötig und ermögliche es, $^5/_4$ Stunden nach Arbeitsbeginn die neuen Brötchen fertig zu stellen. Verbraucher haben den Unterschied gegenüber dem früheren Gebäck gar nicht gemerkt. Dr. Krauß-Reuß will die Hefe durch Säuren und Salze ersetzen, wie das von Liebig schon versucht sei. Doch sei das Verfahren zu teuer[3]). Oder der ganze Gärungs- und Lockerungsprozeß wird unter Fortfall der Nachtarbeit und bedeutender Hefeersparnis in die fertig geformten Brötchen verlegt[4]). Das Gebäck kann am Abend vorher aufgemacht und am Morgen bei Betriebseröffnung in 20 Minuten ausgebacken, dabei kann unentbitterte Bierhefe verwendet werden. Ein Chemnitzer Bäckermeister[5]) vergiebt auf dem Wege der Lizenz unter der Bedingung der Geheimhaltung ein Verfahren, bei dem eine Dauerführung des Hefestücks vorgenommen wird, die auf einer besondern Zusammensetzung und Behandlung desselben beruht.

Schon die große Anzahl der Verfahrensweisen, aus denen hier nur einige herausgegriffen sind, lassen vermuten, daß ein wirklich durchgreifendes und allgemein brauchbares Verfahren noch nicht gefunden ist, obwohl jedes neugefundene sich dafür ausgiebt, und alte, erfahrene

---

1) Dr. J. R. Katz: Het oudbakken worden van het brood in verband met het vraagstuk van den nachtarbeid der bakkers. 2) S. Pr. 1915/16 p. 1013. Vgl. D. B.- u. K.-Ztg. 1915, Nr. 46. 3) Allg. D. B.- u. K.-Ztg. 1917, p. 348. 4) Ebenda p. 418. D. B.- u. K.-Ztg. 1917, Nr. 3. 5) Jahresber. d. Kgl. Preuß. Reg.- und Gewerberäte 1913, p. 251.

Bäckermeister, namentlich die Pessimisten aus der südwestdeutschen Ecke, machen ihre schlechten Witze über die „Laboratoriumsbrötchen". Es ist aber trotz der Unmöglichkeitserklärung dieser Pessimisten durchaus nicht unmöglich und nicht einmal unwahrscheinlich, daß ein solches Verfahren noch gefunden wird, und der deutsche Philister trotz des Nachtbackverbots sein frisches Frühstücksbrötchen wiedererhält, vorausgesetzt, daß er nicht allzufrüh aufsteht. Denn „Not macht erfinderisch".

6. Das schwerste Bedenken gegen das Verbot der Nachtarbeit wird von den Großbäckereien erhoben. Wir meinen nicht sowohl das auf der Konferenz im Reichsamt des Innern[1]) ausgesprochene, daß durch die Betriebseinschränkung der Brotfabriken eine wesentliche Verteurung des Brots eintreten müsse. Das hat O. Allmann-Hamburg mit der Erwiderung zurückgewiesen: „Es sind im Deutschen Reiche 144000 Bäckergesellen vorhanden; 35 Betriebe mit 1316 Gesellen haben dreiteilige Nachtschicht. Wenn diese 35 Betriebe die dreiteilige Nachtschicht aufgeben müssen, so kann dadurch eine allgemeine Verteuerung des Brots nicht eintreten. Die einzige Folge, die es haben kann, ist, daß die 35 Betriebe sich vorübergehend mit einem etwas kleineren Gewinn begnügen müssen."

Viel ernster zu nehmen als diese Selbstüberschätzung der Brotfabrikanten ist die besonders aus Kreisen der Konsumgenossenschaft erhobene Frage, ob die Gesetzgebung überhaupt ein Recht habe, den Großbäckereien den Nachtbetrieb zu untersagen, solange sie diesen in andern Großbetrieben dulde[2]). Ob nicht dies Verbot ein Hindernis des Fortschritts und volkswirtschaftlich zu verwerfen sei, weil es die rationelle Betriebsweise, die volle Ausnutzung der Betriebsmittel verhindre.

„Zu berücksichtigen ist", so heißt es in der Konsumgenoss. Rundschau[3]), daß in unsern vor dem Kriege in 3 Schichten zu 8 Stunden mit Schichtwechsel arbeitenden konsumgenossenschaftlichen Bäckereien überhaupt keine dauernde Nachtarbeit der darin beschäftigten Personen mit deren gesundheitsschädlichen Wirkungen vorhanden war. Andrerseits liegt es im allgemeinen Volksinteresse, daß mit dem Nachtbackverbot keine künstliche Einschränkung einer rationellen Betriebsweise verbunden werde".

In einem geradezu raffiniert geschickt geschriebenen Artikel[4]) sucht Dr. Aug. Müller zu beweisen, daß die Nachtarbeit in dreischichtigen Großbetrieben von dem sozialdemokratischen Arbeiterschutzgesetz-Entwurf von 1890 mit seiner Forderung „Die Nachtarbeit wird verboten" gar nicht betroffen werde, wie der Kleinbetrieb mit seiner regelmäßigen Nachtarbeit. Die Gesellenschaft habe ihr Augenmerk mehr und mehr von der utopisch erscheinenden Frage der Beseitigung der Nachtarbeit ab und andern, näherliegenden Forderungen zugewandt. Von dem plötzlichen Nachtbackverbot sei sie deshalb wenig erbaut. Jedenfalls aber lasse sich ein prinzipielles Verbot der dauernden Nachtarbeit sehr wohl mit der Forderung vereinigen, dies Verbot nicht auf dreischichtige Betriebe auszudehnen.

---

1) Zentralbl. der Christl. Gewerksch. Deutschlands 1916, p. 187. 2) D. B.- u. K.-Ztg. 1916, Nr. 48. 3) 1916, p. 418. 4) Ebenda 1915, p. 685 ff.

Trotz der Unterstellung, als ob die Bäckergesellen dem Nachtbackverbot ablehnend gegenüberständen, liegt in diesen Einwänden des Großbetriebes zweifellos ein richtiger Kern.

Als Nachtarbeit gilt für die gewerblichen Anlagen Deutschlands nach § 137, A. 1 der Gew.-O. die Zeit zwischen 8 Uhr abends und 6 Uhr morgens. Allgemein verboten ist die gewerbliche Arbeit innerhalb dieser Zeit durch §. §. 136/7 der Gew.-O. und für Arbeiterinnen und jugendliche Arbeiter. Betr. der übrigen Arbeiter bestimmt §. 120 f.: „Für solche Gewerbe, in welchen durch übermäßige Dauer der täglichen Arbeitszeit die Gesundheit der Arbeiter gefährdet wird, kann der Bundesrat bezw. die Landeszentralbehörde Dauer, Beginn und Ende der zulässigen Arbeitszeit regeln. Soweit solche Bestimmungen nicht erlassen sind, kann auf Antrag oder nach Anhören des Gewerbeaufsichtsbeamten die zuständige Polizeibehörde für einzelne Betriebe, in denen durch übermäßige Dauer der täglichen Arbeitszeit die Gesundheit der Arbeiter gefährdet wird, Anordnungen dieser Art erlassen“. Eine gesetzliche Einschränkung der Nachtarbeit auf bestimmte Arten von Betrieben giebt es nicht; wenn auch die Gew.-O. § 139 a wohl voraussetzt, daß es Anlagen sind, die mit ununterbrochenem Feuer betrieben werden oder die sonst durch die Art des Betriebes auf eine regelmäßige Tag- und Nachtarbeit angewiesen sind, also die aus zwingenden technischen oder wirtschaftlichen Gründen der Nachtarbeit bedürfen, so ist das doch nicht gesetzlich festgelegt, und es herrscht fast schrankenlose Gesetzesfreiheit. Das Verbot der Nachtarbeit für die Großbäckereien bedeutet also in der Tat eine Art Ausnahmegesetz für diese, da sie zu den unter Tit. VII, Abschn. IV der Gew.-O. fallenden Betrieben gehören und bei zwei- oder dreischichtigem Betriebe keine regelmäßige Nachtarbeit von ihren Gehilfen fordern.

Allein eine Ausnahme der Großbäckereien von dem Verbot der Nachtarbeit würde dem gesetzlichen Nachtbackverbot von vorn herein die größten Schwierigkeiten bereiten; sie würde, wie das ähnlich seinerzeit in Tessin geschehen ist, eine große Zahl von Bäckereien veranlassen, sich soweit zu vergrößern, daß sie unter Tit. VII Abschn. IV der Gew.-O. fallen und von dem Nachtbackverbot für die Handwerksbetriebe nicht betroffen würden; sie würde einen immer größeren Teil der Arbeiter, nämlich die in den sich immer weiter ausdehnenden Großbetrieben beschäftigten, von der Wohltat dieses Gesetzes ausnehmen — denn ein völliges Aufhören der Nachtarbeit ist zweifellos einer auf jede dritte Woche beschränkten Nachtarbeit vorzuziehen —; sie würde ferner die Aufsaugung eines erheblichen Teils der Kleinbäckereien bedeuten und damit die wirtschaftliche Lage einer großen Reihe selbständiger Existenzen schädigen oder vernichten, und somit der Volkswirtschaft einen größeren Schaden zufügen, als durch die rationellere Betriebsweise und die stärkere Ausnutzung der Betriebsmittel in den Großbäckereien ausgeglichen würde; sie würde endlich gerade durch den rationellen Betrieb eine noch größere Zahl von Gesellen arbeits- und erwerbslos machen, als ohnehin schon im Bäckergewerbe vorhanden ist. Dies rechtfertigt die Unterstellung der Großbäckereien unter ein Gesetz für das ganze Bäckergewerbe, auch wenn sie es als Ausnahmegesetz empfinden.

Für die konsumgenossenschaftlichen Bäckereien kommt hinzu, daß die Nachtarbeit einer alten Forderung der sozialdemokratischen Partei, dem obengenannten Gesetzentwurf von 1890 betr. Nachtarbeitsverbot widerspricht. Ausgenommen von dem Nachtarbeitsverbot sollten nur solche Betriebe sein, die ihrer Natur nach, aus technischen Gründen oder aus Gründen der öffentlichen Wohlfahrt Nachtarbeit fordern. Zu denen gehört der Bäckereibetrieb ohne Zweifel nicht. Die Instandhaltung des Feuers während der achtstündigen Ruhepause (bei 2 mal Achtstundenschicht nach dem Kriege) verursacht keine besondren Kosten und Schwierigkeiten; ebensowenig liegen Gründe der öffentlichen Wohlfahrt vor. Lediglich wirtschaftliche Gründe, die stärkere Ausnutzung der Arbeitsräume und der Betriebsmittel machen den Konsum-Genossenschaften die Aufhebung des Nachtbackverbots wünschenswert. Aber diese Gründe höher schätzen als den Vorteil, der 1—1½ hunderttausend Bäckern durch das Verbot der Nachtarbeit zu teil wird, heißt, sich auf kapitalistischen Standpunkt stellen.

7. Gegen das Verbot der Nachtarbeit überhaupt wendet sich ein Aufsatz von H. Schneider „Ketzereien zur Frage der industriellen Nachtarbeit“[1]) Er führt aus, nach dem Kriege werde infolge Vernichtung vieler Werte ein Warenhunger eintreten, den zu stillen alle verfügbaren Kräfte und Mittel eingesetzt werden müssen, zumal da Millionen kräftiger Männer gefallen oder in ihrer Arbeitskraft gemindert, zahlreiche Maschinen abgenutzt seien. Da hierzu eine noch schärfere Heranziehung der menschlichen Kräfte nicht möglich ist, so müssen nach dem Kriege die vorhandenen Arbeitsmittel aufs schärfste ausgenutzt werden, damit eine Senkung der in der Kriegszeit unerträglich gewordenen Preise eintritt. Darum muß die Nachtarbeit auch für solche Betriebe zugelassen werden, für die sie aus technischen Gründen entbehrlich ist, zum mindesten aber für 2 Schichten Raum gelassen werden. Das Verbot der Nachtarbeit bezw. deren Einschränkung würde auch für spätere Zeit zur Folge haben: Verminderung der Gütererzeugung, Erhöhung der Erzeugungskosten, allgemeine Preissteigerung, Ueberflüssigmachung von Arbeitskräften, unrationelle Verwendung von Kapital, stärkere Widerstände gegen Verkürzung der Arbeitszeit. Nicht gegen die Nachtarbeit an sich, sondern nur gegen die Schäden der Nachtarbeit solle der Kampf sich richten, gegen die Beschäftigung jugendlicher, weiblicher, überalterter, geschwächter Arbeitskräfte zur Nachtzeit und gegen eine zu lange Bemessung der Nachtarbeit.

Gegen diese Ausführungen wendet sich mit Recht R. Wissel[2]): „Wenn billige Produktion nur zu erreichen ist auf Kosten der allgemeinen Lebensgüter, in diesem Falle der Nachtruhe der Arbeiter, dann haben sich die Arbeiter mit aller Entschiedenheit gegen sie zu wenden. Hat die brutale Gewalt der harten Kriegsnotwendigkeiten zu einem Niederreißen der Schranken des Arbeiterschutzes geführt, so muß die Zeit nach dem Kriege nicht nur zu deren Wiederaufbau, sondern zur Schaffung weiterer Schranken der ungehemmten Ausnutzung der Arbeitskraft führen. Beim Verbot der Nachtarbeit handelt es sich um mehr als um Steigerung und Verbilligung wirtschaftlicher und körperlicher Werte; es handelt sich

1) Neue Zeit XXXV, 2 p. 472 ff. 2) Ebenda p. 546 ff.

um kulturelle, in erster Linie um sittliche Güter, die für die Persönlichkeit des im Produktionsprozeß schaffenden Arbeiters von unvergleichlich höherem Werte sind als die auf Kosten dieser Werte erzielte Verbilligung der Produktion".

Und L. Zietz führt zu demselben Gegenstande aus[1]: „Sich gegen die Schäden der Nachtarbeit wenden heißt sich gegen die Nachtarbeit selbst wenden. Denn eben die Arbeit während der Nacht bringt jene Schäden des Arbeitenden in gesundheitlicher, kultureller und sozialer Beziehung. Diese Schäden werden vergrößert, je länger die Nachtarbeit ausgedehnt wird, sie werden aber nicht beseitigt durch eine Verkürzung der Nachtarbeit, sondern nur gemildert, denn diese Schäden liegen im Wesen der Nachtarbeit und werden erst mit ihrer generellen Beseitigung verschwinden. Bei der Tatsache, daß weibliche und jugendliche Arbeiter gegenwärtig — und nach dem Kriege sicher nicht weniger — einen sehr hohen Prozentsatz der Gesamtarbeiterschaft bilden, scheint mir ein generelles Verbot der Nachtarbeit nie aussichtsvoller gewesen zu sein als nach dem Kriege. Und zwar international. Die höhere Produktion in 4 Schichten würde die Produkte nicht um einen Pfennig verbilligen, solange die Nachfrage nach ihnen eine stürmische bleibt. Erst wenn das Angebot der Nachfrage die Wage hält oder sie übersteigt, werden die Preise sinken, nicht aber, weil die Maschinen voll ausgenutzt werden und die Produktionskosten sinken. Wohl aber würden die Kapitalgewinne rapid steigen, und gleichzeitig die Macht der Unternehmer und Unternehmerkonzerne. Nicht „Fort mit dem Verbot der Nachtarbeit" darf unsere Parole lauten, sondern „Her mit dem Verbot".

In seiner Gegenkritik[2]) erkennt Schneider die Richtigkeit dieser Ausstellungen zum großen Teil an und verlangt schließlich statt des Achtstundentages nur die doppelte Sieben- bis Achtstunden-Schicht, für die ja der vorläufige Entwurf des Bäckereigesetzes Raum läßt.

Uebrigens treffen seine Ausführungen kein Gewerbe weniger als die Bäckerei. Das Bäckergewerbe hat allerdings bei eingeschränktem Bedarf, aber auch bei stark eingeschränkter Arbeitszeit und sehr begrenztem Material während des Kriegs seine Aufgaben für die Volksernährung erfüllt. Es wird sie in Friedenszeiten um so eher zu erfüllen in der Lage sein, als gerade im Bäckerstande die Personalverminderung durch den Krieg eine wesentlich geringere ist als in andern Berufen. Ein großer Teil der Bäcker ist in den Garnison-, Etappen- und Feldbäckereien beschäftigt und gar nicht ins feindliche Feuer gekommen und dadurch dezimiert. Eine ganze Menge ehemaliger Bäcker, die in Friedenszeiten dem Gewerbe den Rücken gekehrt hatten, sind im Kriege wieder als Bäcker eingetreten, sei es in Militärbäckereien, sei es daheim, und werden gern wieder dabei bleiben, wenn die schwerste Last ihres Berufes, die Nachtarbeit wegfällt, sodaß es nach dem Krieg wahrscheinlich nicht viel weniger Bäcker geben wird als vorher. Diese werden aber in den zahlreichen Kleinbäckereien eher Beschäftigung finden, zumal wenn die Arbeits-

---

1) Neue Zeit XXXV, 2 p. 594 ff. 2) Ein Nachwort zu den Ketzereien. Neue Zeit a. a. O. p. 608.

zeit im Bäckergewerbe (für den einzelnen Bäcker) herabgesetzt wird, als in den rationeller arbeitenden Großbetrieben, deren jeder eine Anzahl Kleinbetriebe erdrückt und unnötig macht, und damit nicht nur die Gesellen, sondern auch die Meister erwerbslos, die Betriebseinrichtungen und das darin steckende Kapital nutzlos macht und entwertet. Man rede doch nicht immer nur von Kapitalvergeudung, wenn die Betriebsmittel des Großbetriebs nicht voll ausgenutzt werden. Die Betriebsmittel der Kleinbetriebe haben auch Geld gekostet und haben ein Recht, ausgenutzt zu werden. An ein Nichtausreichen der Produktion im Bäckergewerbe ist bei genügendem Rohmaterial nicht zu denken, und ein Aufvorratarbeiten ist bei den schnell unverwertbar werdenden Bäckerwaren nicht möglich. Eine Wiedereinführung der Nachtarbeit im Bäckergewerbe ist also durchaus nicht erforderlich, geschweige denn wünschenswert.

Schluß.

Wir stehen am Ende unserer Ausführungen. Wir haben die Geschichte der Nachtbäckerei bis zur Bundesratsverordnung von 1915, die Wirkung dieser Verordnung und den Kampf um das dauernde Nachtbackverbot betrachtet. Wir sind den Gründen dieses Verbots nachgegangen und haben die Einwände dagegen aufgeführt und zu widerlegen versucht.

Es wäre noch kurz de lege ferenda zu reden, also auf die Gesetzentwürfe des Bundesrats und der Bäckerorganisationen im Vergleich mit den jetzt bestehenden Vorschriften einzugehen, soweit sie sich auf das Nachtbackverbot beziehen.

Solange die Notwendigkeit des Materialsparens und der Verbrauchseinschränkung nach dem Kriege noch besteht, wird man voraussichtlich die Bundesratsverordnung und das Backverbot für die Zeit von 7—7 Uhr noch in Kraft lassen. Erst mit dem Wegfall dieser Notwendigkeit werden wahrscheinlich die neuen Zeitbestimmungen für die Nachtruhe — unter Voraussetzung der Annahme eines neuen Bäckereigesetzes — Giltigkeit erlangen. Daß die Gestattung der dritten (Nacht)schicht für die Großbäckereien vermutlich ein Scheitern des Gesetzes bedeuten würde, ist schon oben gesagt. An einen Beginn der Arbeit vor 5 Uhr morgens, wie ihn manche süddeutsche Kleinmeister wünschen, ist gleichfalls nicht zu denken, da man die Arbeit damit doch tatsächlich wieder in die Nacht hineinrücken würde. Der Regierungsentwurf sieht einen Arbeitsbeginn um 5 Uhr morgens vor mit einem Arbeitsschluß um 8 Uhr abends (bei 2 achtstündigen Schichten um 9 Uhr), der Entwurf der Gesellenverbände eine Nachtruhe von 10—6 Uhr. Auf erstere Zeitbestimmung rechnen die Bäckermeister als Minimum, um noch für wenigstens einen Teil der Kundschaft die frische Frühstücksware rechtzeitig herstellen zu können[1]). Daß nach § 137 der Gew.-O. die Arbeitszeit

---

1) Günthers B.- u. K.-Ztg. 1917, p. 616, 632, 695. An letzter Stelle wird der Vorschlag gemacht, für die Anfangszeit, wie in Spanien, erst einige Probejahre festzusetzen.

von 5—6 Uhr morgens noch in die offizielle Nachtzeit fällt, dürfte kein Hindernis sein. Auch von außerdeutschen Staaten sehen nur Australien, Neuseeland, Finnland und die Schweiz, letztere beiden die Arbeit bis 6 Uhr, erstere beiden bis 8 Uhr morgens als Nachtarbeit an[1]). Aber auch die sanktionierten Tarife, die in Australien die Nachtarbeit einschränken, gestatten einen Arbeitsbeginn um 4 Uhr, und der neue Schweizerische Gesetzentwurf des Verbands der Lebensmittel- pp. Arbeiter um 5 Uhr. Es wird sich hier also zum mindesten ein Ausgleich finden lassen, wonach etwa im Sommer um 5 Uhr, im Winter um 6 Uhr die Arbeit begonnen und danach der Arbeitsschluß auf 8 bezw. 9 Uhr festgesetzt wird.

Daß Zugeständnisse des Bundesrats gegenüber den Großbäckereien bezüglich der Freigabe der „Vorarbeiten" während der Ruhezeit ebenso technisch überflüssig, wie wegen der Möglichkeit des Mißbrauchs bedenklich wären, ist schon oben erwähnt. Eine Notwendigkeit in dieser Beziehung liegt lediglich für den Beginn der Wochentagsarbeit nach einem arbeitsfreien Sonn- oder Feiertage vor, und für diesen Fall ist eine Gestattung der Vorarbeiten während der gesetzlichen Ruhezeit in dem Entwurf der Regierung wie der Verbände vorgesehen.

Die Frage, ob, wie die Verbände wünschen, die Sonntagsarbeit ganz ruhen, oder ob sie, nach dem Regierungsentwurf, bis 9 Uhr morgens gestattet sein soll, gehört nicht in den Rahmen dieser Arbeit. Im Interesse der Ergänzung und vollkommenen Auswirkung des Nachtbackverbots und der Nachtruhe ist jedoch eine volle Sonntagsruhe — unter Verzicht der Meister und der Konsumenten auf die frische Frühstücksware an einem Tage — wünschenswert und ohne unüberwindliche Schwierigkeiten durchführbar.

Möge die Beschränkung und Verzichtleistung, die ein dauerndes Nachtbackverbot ganz zweifellos den Bäckereien, den kleinen wie den großen auflegt, im Interesse eines kulturellen und sittlichen Fortschritts auflegt, für alle, und namentlich auch für die Kleinbetriebe — denn den großen ist nicht nötig, das zu sagen — ein Antrieb werden zu unermüdlichem Fortschreiten in der Vervollkommnung ihrer Betriebsmittel und der ganzen Technik ihres Gewerbes, und nicht minder zu engerem wirtschaftlichen Zusammenschluß in Einkaufs- und Bezugsgenossenschaften für Maschinen, Rohstoffe etc., eventuell auch in Absatzgenossenschaften zum Wettbewerb mit den Großbetrieben. Dann wird auch in Zukunft das ehrsame Bäckerhandwerk nicht nur sich über Wasser halten, sondern blühen und gedeihen.

---

1) P. Schultze-Fulda a. a. O. p. 301.

Lebenslauf.

Am 12. März 1858 bin ich, Friedrich Wilhelm Theodor Apel, evang.-luth. Bekenntnisses, als Sohn des prakt. Arztes Dr med. Th. Apel in Hoya a. d. Weser im damaligen Königreich Hannover geboren und habe 1866 die preußische Staatsangehörigkeit erlangt. Mein Vater starb Anfang 1861. Nach vorübergehendem Besuch des Progymnasiums zu Osterode a. H., einer Bürgerschule in Dresden, einer Privatschule in Kötzschenbroda kam ich Ostern 1868 auf das Gymnasium zu Göttingen, wo ich am 2. März 1876 das Maturitätsexamen bestand. Von Ostern 1876—77 habe ich in Erlangen, Ostern 1877—79 in Göttingen Theologie studiert und daneben, den Bestimmungen der Hannov. theologischen Prüfungsordnung gemäß, auch philosophische Fächer gehört. Nachdem ich im März 1879 die erste theol. Prüfung und die s. g. wissenschaftliche Staatsprüfung (in Philosophie, Geschichte und Literatur) bestanden, habe ich im Sommersemester 1879 noch die Universität Basel besucht. Dann war ich von Anfang August 1879 bis Herbst 1880 Konrektor und Klassenlehrer der 1. Mädchenklasse an der Mittelschule zu Bremervörde und Michaelis 1880—Ostern 1882 Mitglied des Predigerseminars im Kloster Loccum, von wo ich im März 1882 meine zweite theol. Prüfung (ebenso wie die erste mit „gut") bestand und am 1. April 1882 zum Pastor coop. ordiniert wurde.

Noch während der Ableistung meines Einj.-Freiwilligenjahrs in Einbeck wurde ich am 4. März 1883 zum Pastor in Odagsen b. Einbeck gewählt und am 6. Mai 1883 daselbst eingeführt, nachdem ich mich inzwischen verheiratet hatte.

Nach 18½jähriger Tätigkeit im Landpfarramt zu Odagsen bin ich in Nienburg a. d. Weser zum 2. Stadtpfarrer gewählt und im Oktober 1901 in mein dortiges Pfarramt eingeführt, das ich 15 Jahre lang verwaltet habe.

Da ich mir in dem sehr arbeitsreichen Stadtpfarramt ein körperliches Leiden zugezogen, bin ich zum 1. Oktober 1916 in den Ruhestand getreten und habe seitdem in Marburg gelebt und dem Studium der Rechte und der Volkswirtschaft obgelegen. Das Rigorosum bestand ich am 31. Juli d. J.

Seit Jahren habe ich mich auf dem der Volkswirtschaftslehre verwandten Gebiet der Wohlfahrtspflege praktisch und literarisch betätigt und bin lange Zeit Mitarbeiter an der Zeitschrift der Zentralstelle für Arbeiterwohlfahrtspflege (Concordia) und am „Land" (Sohnrey), auch am Preuß. Verwaltungsblatt und verschiedenen kirchlichen und Inn. Missionsblättern gewesen. Praktisch tätig war ich in der Inn. Mission, der kirchlichen und bürgerlichen Armenpflege, Kinderbewahrung, Kriegsfürsorge und im Volksbibliothekswesen.

Aufrichtigen Dank zolle ich meinen hochverehrten Lehrern, sonderlich denen, die sich des bejahrten Studenten so freundlich angenommen haben. Doch möchte ich auch nicht unterlassen, allen, die mich in der Herstellung meiner Abhandlung durch mündliche und schriftliche Auskunfterteilung und Ueberlassung von Material unterstützt haben, besonders Herrn O. Allmann in Hamburg für sein liebenswürdiges Entgegenkommen, meinen wärmsten Dank auszusprechen.